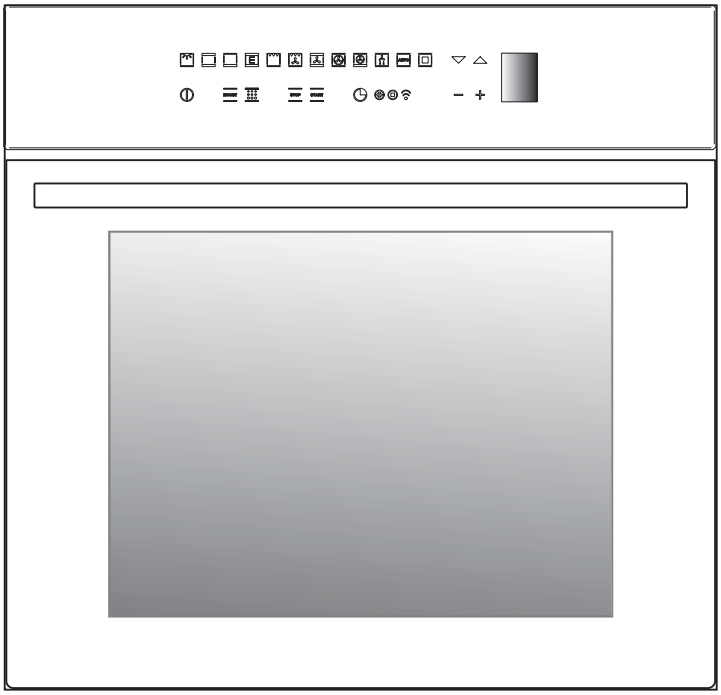
HANDLEIDING

Model: BPZ-60

Exploded View / Spare Parts List and Pricing

Electronic ovens
Four électroniques
Forno Elettronico
Elektronische Öfen
Elektronische Oven



GB Instructions for installation and use
F Instructions pour l'installation et l'utilisation
I Istruzioni per l'installazione e l'uso
DE Installation und gebrauch
NL Installatie-en gebruikshandleiding

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS..... 2
INSTALLATION OF THE OVEN..... 4
Electricals..... 4
Connection to the electrical power mains..... 7

INSTRUCTIONS FOR USE..... 8
Oven Racks..... 8
Oven extendable racks (if present)..... 9
Removable Guides 10
Before hook-up..... 11
Demonstration mode..... 11
Setting the clock..... 12
Actions that are possible with the oven off..... 13
Turning on the oven..... 13
Key (or child safety) function..... 14
Padlock function (door lock) (only available in some models) 14

MAIN FUNCTIONS..... 15
Cooking functions..... 15
Instructions for use..... 18
Food probe (or probe thermometer)..... 19
Using the food probe..... 20

SPECIAL FUNCTIONS..... 24
Boost (quick preheat)..... 24
Pizza mode..... 24
Self clean..... 26
Oven light control..... 27
Setting the temperature..... 28

PROGRAMMING THE OVEN..... 29
Timer programming..... 30
Automatic functions..... 33
Cooking mode table with preset temperatures..... 36

DOOR LOCKING SYSTEM..... 37
Automatic door locking during pyrolytic cycle..... 37
Oven lights..... 37

CLEANING AND MAINTENANCE..... 38
Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles).... 38
Oven door removal..... 39
Removing the “FULL GLASS” panoramic door..... 40
How to remove the inner glass of the “FULL GLASS” panoramic door..... 41
Replacement of the oven light..... 42

Dear Customer,
we would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

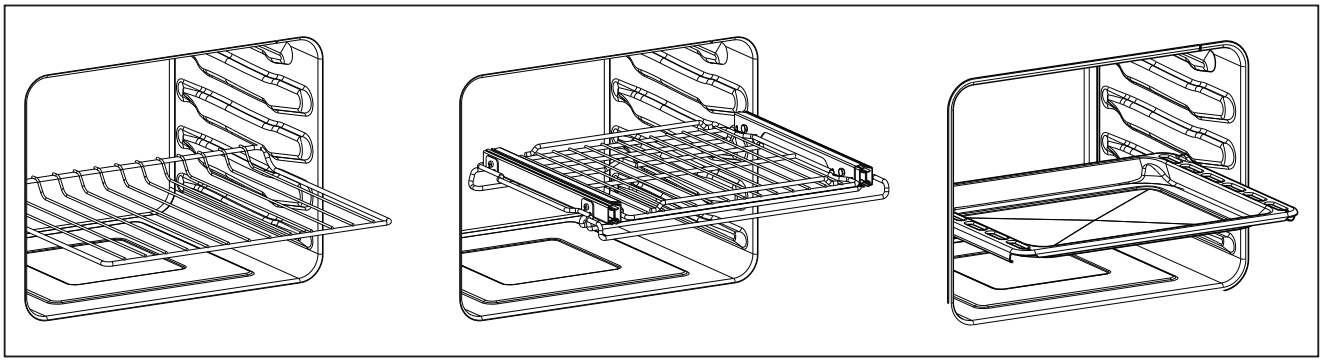
IMPORTANT
The oven’s data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

GB

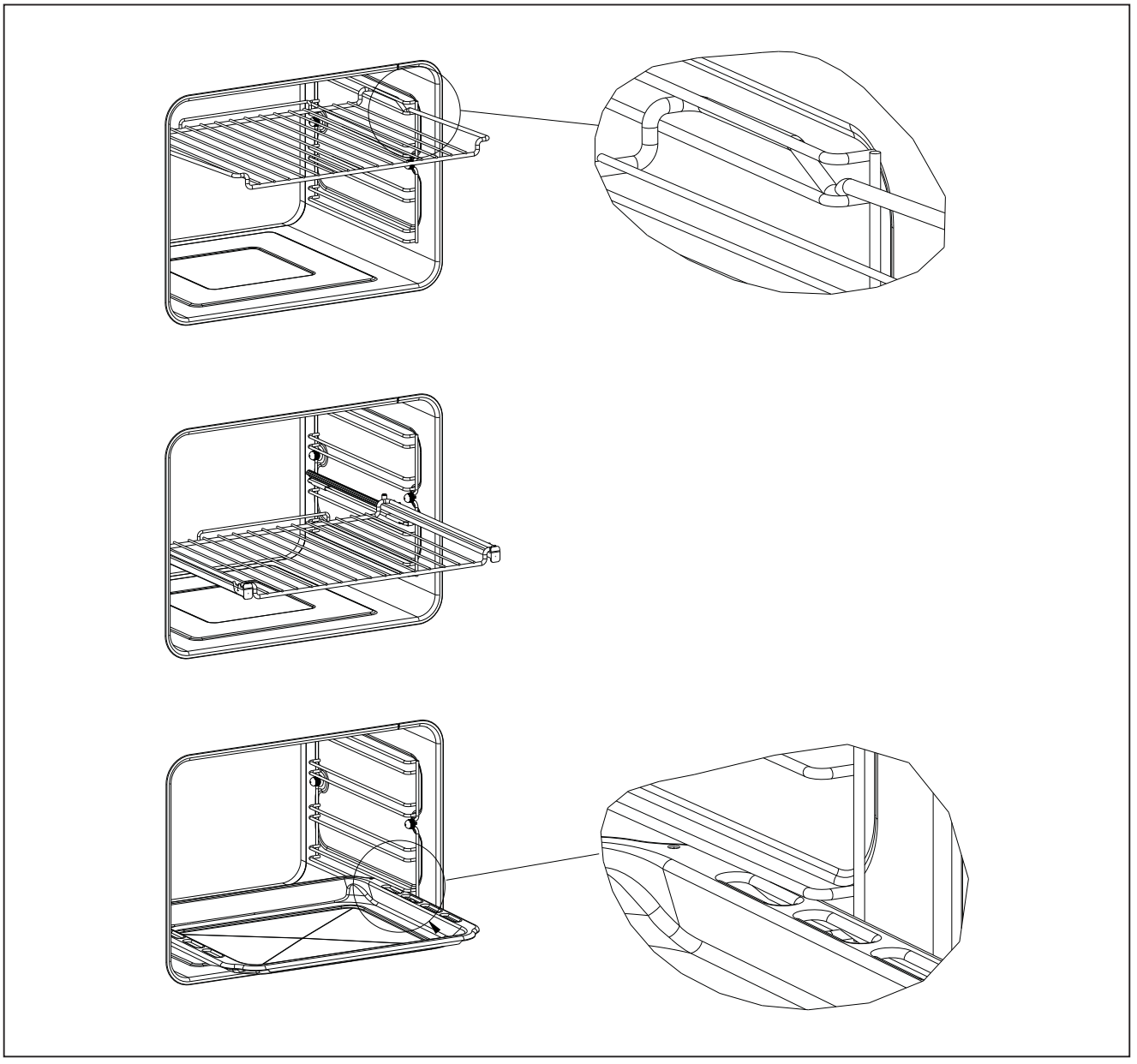
SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at noload at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons **(including children over age 8)** with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsable for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

Refer to the figures below for the correct placement of the grills
EMBOSSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



GB

INSTALLATION OF THE OVEN

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in Fig. 1.
The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.
The cabinet in which the apparatus is installed shall be open on the back side to ensure a sufficient air circulation and prevent overheating.
Leave a gap of at least 200 cm2 (see Fig. 1) for air circulation if the oven is installed in a column; this is not necessary if the oven is installed under the work top.

WARNING

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90°C.

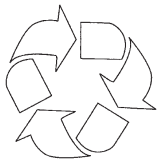
Electricals

- **Absorbed power:**
oven top element:..... 2400W 230V - 2400W 240V
oven bottom element: ..... 2100W 230V - 2100W 240V
round element (hot air): ..... 2500W 240V (on some models)
additional oven bottom element: ..... 1000W 230V - 1000W 240V (on some models)
roasting jack motor: ..... 4 W (on some models)
lamp: ..... 25 W
hot air fan motor:..... 25 W
cooling fan motor:..... 25 W
- **Maximum absorbed power:** (see data plate).
- **Supply voltage:** (see data plate).

NOTE

This appliance is in compliance with following European directives: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

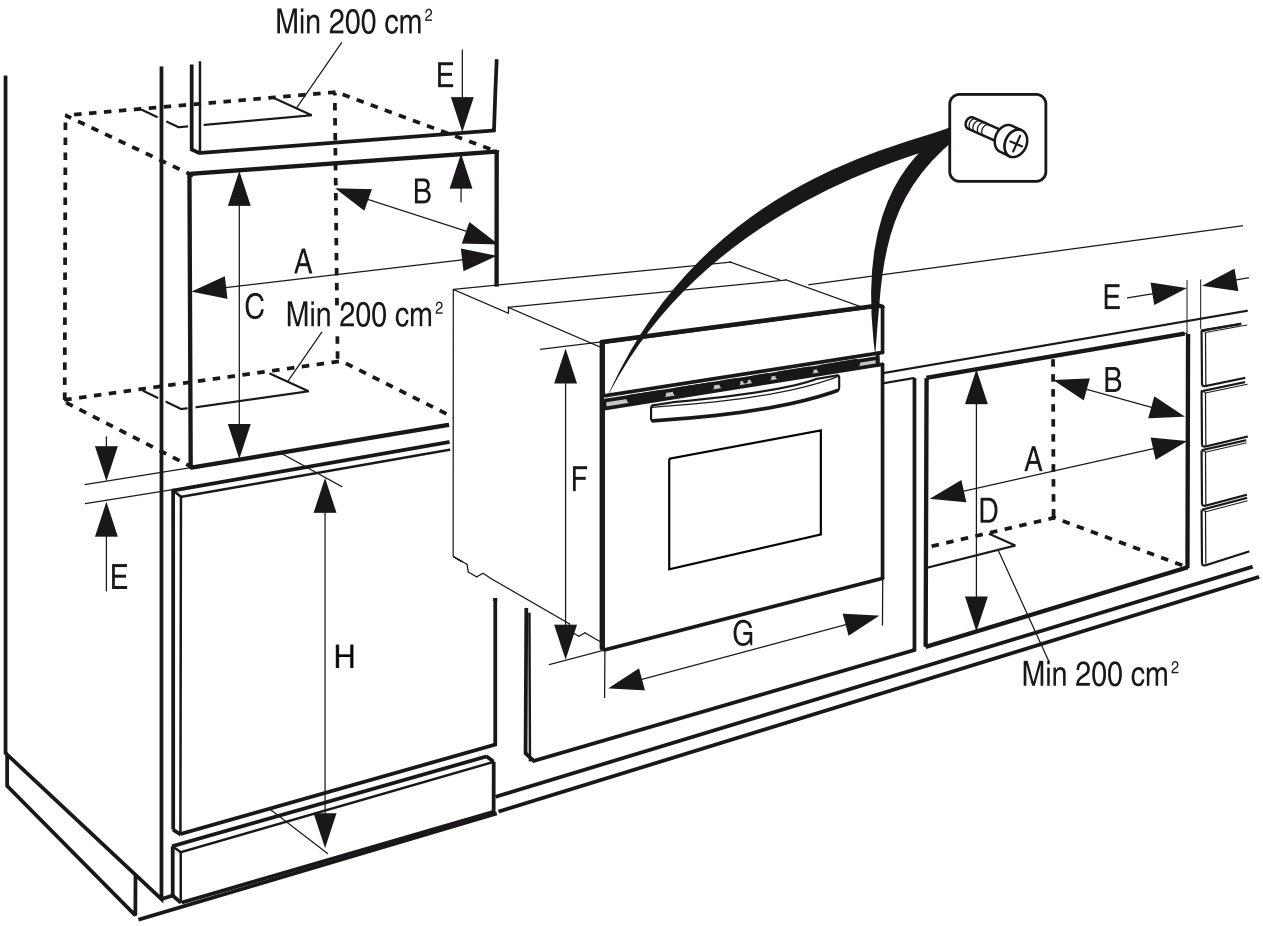
Respect for the environment



The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



Dimensions are in centimeters

Appliances	A	B	C	D	E	F	G	H
Single oven	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

Connection to the electrical power mains

WARNING
This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.
The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.
Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable of the **H05V2V2-F 3x1,5 mm²** type remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

To connect the cable to the oven proceed as follows (see Fig. 2):

- Remove the lid (1) by unfastening the three screws (2). Unfasten the two screws (3) for the cable holder and feed the cable through the opening immediately below the cover.
- Remove about 12 cm of the outside insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6 cm, leaving long the one to be connected to the main earth terminal on the terminal box; remove about 1 cm of the main insulation from the three wires and connect them correctly to the terminal box, remembering to respect the polarities.
- Tighten the two screws (3) of the cable holder and put the lid (1) back on with the three screws (2).

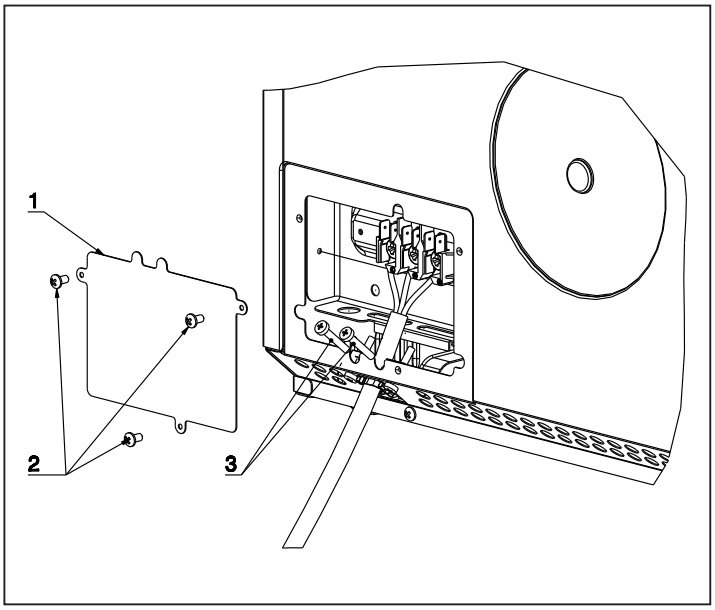


Fig. 2

GB

INSTRUCTIONS FOR USE

Oven Racks

WARNING

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

WARNING

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

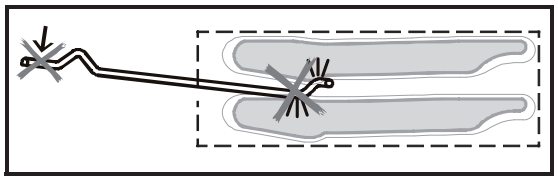


Fig. 3

The oven has rack guides at four levels. Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#4).
Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position.
The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

To remove oven rack from the oven (see Fig. 4):

1 Pull rack forward.
2 Lift rack up at front and then remove it.

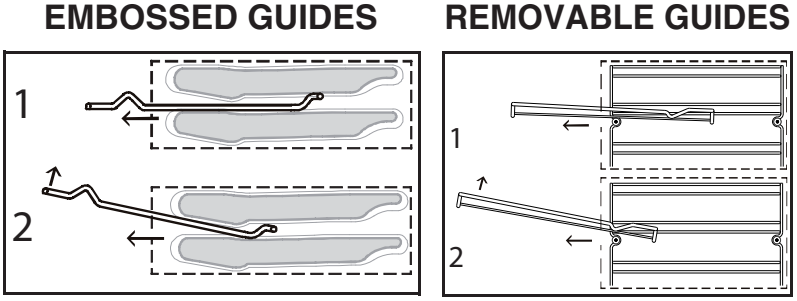


Fig. 4

To replace an oven rack (see Fig. 5):

1 Place rear of rack between rack level guides.
2 While lifting front of rack, slide rack in all the way while lowering the front.

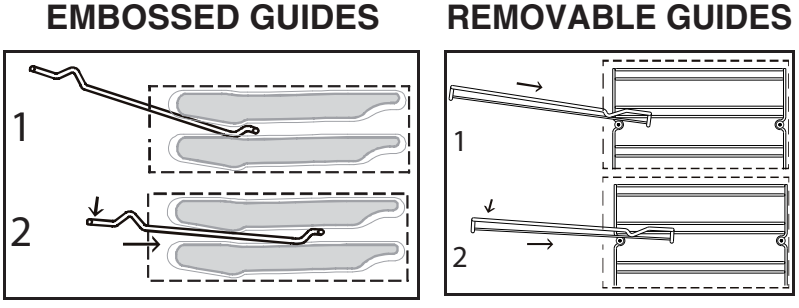


Fig. 5

Oven extendable racks (if present)

The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing he food closer to the user.

WARNING

Make sute that:

- **When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly. Extending slide arms could cause injury. Rack should only be held or carried by grasping the sides.**
- **To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.**

NOTE

Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.
DO NOT USE IN PIZZA MODE

EMBOSSED GUIDES

To remove extendable rack from the oven (see Fig. 6):

1 Lift of rack slightly and push it until the stop release.
2 Raise back of rack until frame and stop clear rack guide.
3 Pull rack down and out.

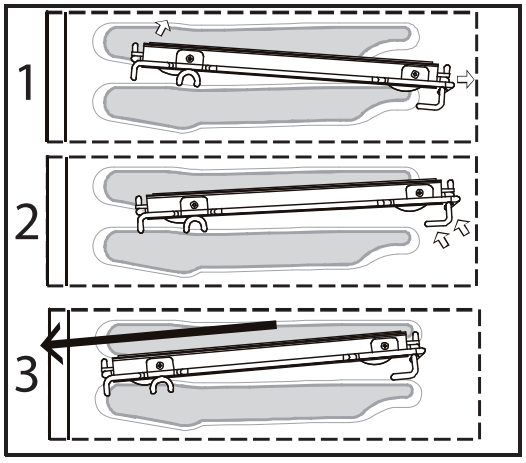


Fig. 6

To replace an extendable rack (see Fig. 7):

1 Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide.
2 Push all the way in until the back of the rack drops into place.
3 Pull both sections forward until stops activates. Rack should be straight and flat, not crooked.

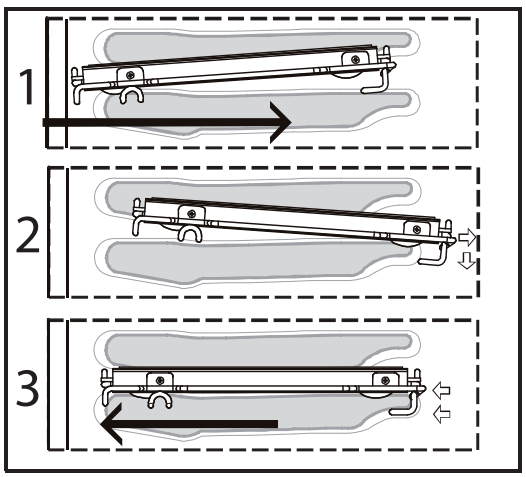
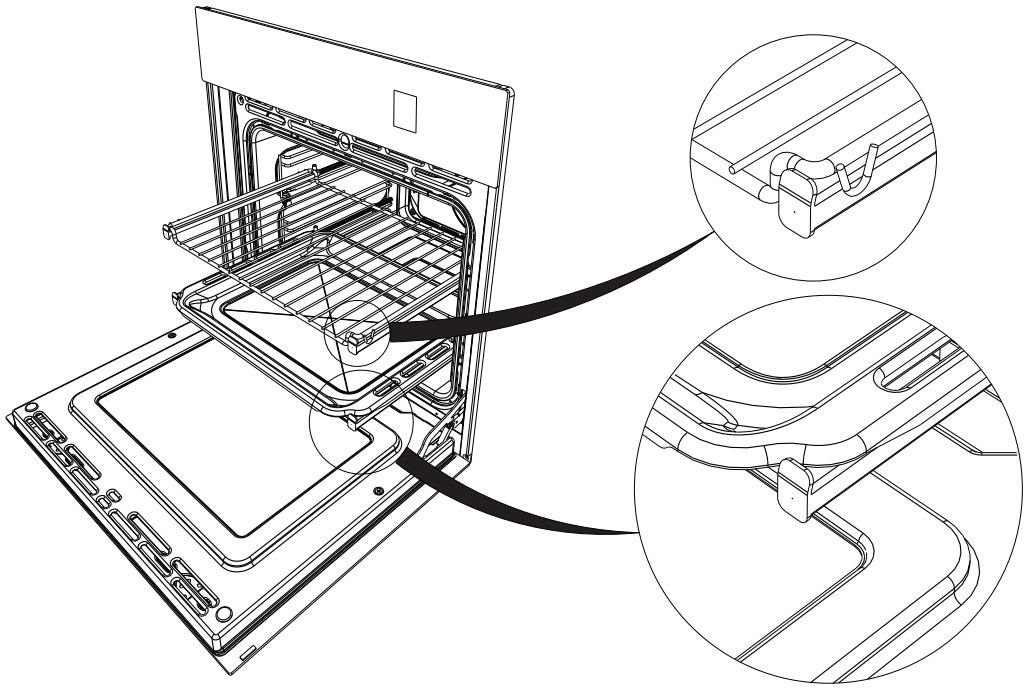


Fig. 7

GB

REMOVABLE GUIDES



NOTE
Always remove the removable guides before oven self-cleaning by unscrewing the nuts (A) shown in Figure 3b.

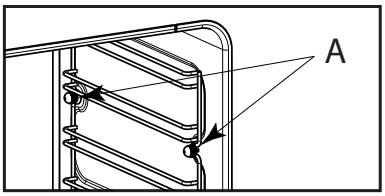


Fig. 3b

How to remove the telescopic guides from the oven (see Fig. 6b).

1 Release the front and rear latches located under the guide with a slotted screwdriver.

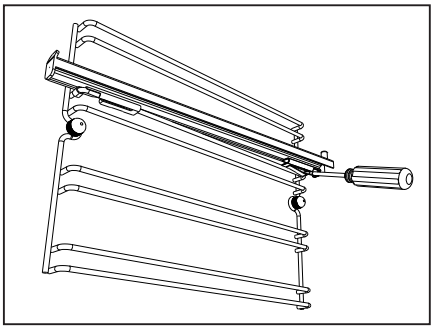


Fig. 6b

How to reposition a telescopic guide (see Fig. 7b)

1 Reposition the guides at the desired level by simply pressing until the latch clicks.

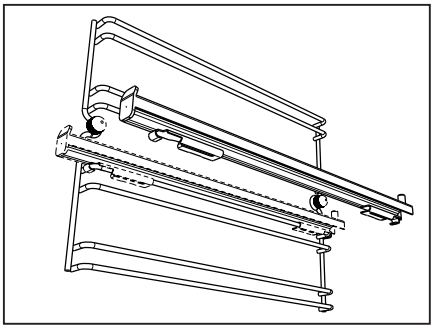


Fig. 7b

Introduction to the oven

Dear Customer, your new oven is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.
The touch controls are state-of-the-art, precise and reliable.
The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!
A few buttons, many functions and no combination or sequence is difficult to enter, so you can concentrate on following the recipe and the oven is ready in two clicks!

Installation and hook-up

Dear Customer, this oven is a sophisticated electronic appliance, classified as a durable good. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and itsplacement in the kitchen counter.

Before hook-up

When the oven is connected to the electric mains for the first time, the display will ask you to select your language;use the buttons ▼ ▲ to select the language you want;
use the button ▣ to confirm the choice;

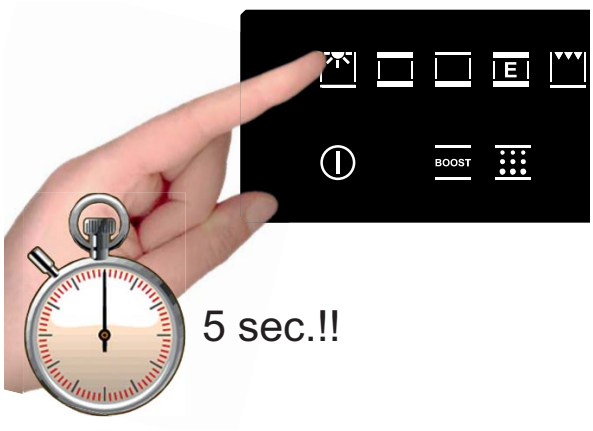
(from now on, the language choice will remain fixed even when their are power outages).

Now, it goes into **demonstration mode.**

Demonstration mode

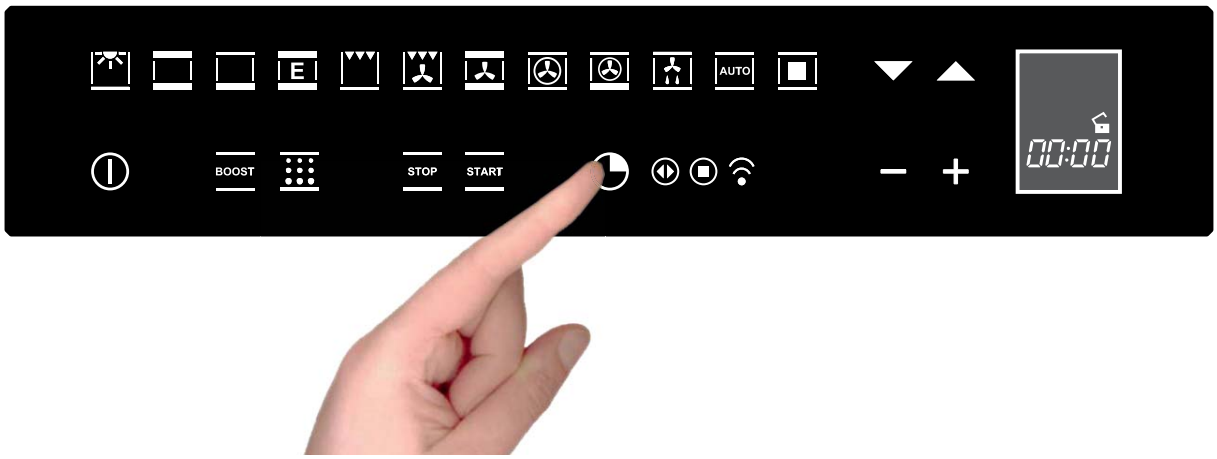
This is the mode that the oven is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up:
the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands.

In this mode, the oven is never REALLY turned on, i.e., the heating elements are never powered!
The control panel is INACTIVE and, so, the oven will not respond to commands!



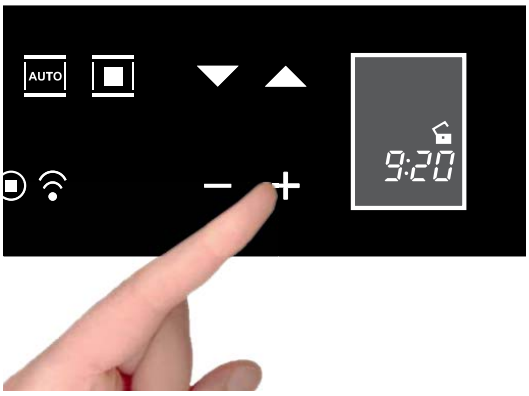
To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds: the control will go to normal operation and ready for turning on.
Now you can set the time but it is not necessary for turning on the oven.

Setting the clock



The oven will signal that it is connected to the power mains with a double beep.
To set the system time, press the “TIMER FUNCTIONS” button for at least 3 seconds

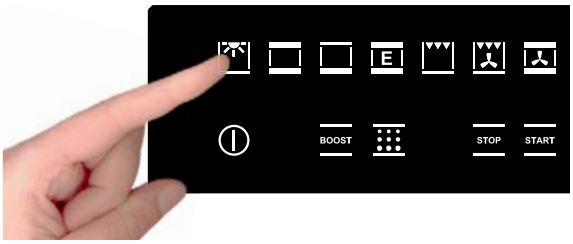
Each command activated is confirmed by a beep.



Set the clock with the + and - buttons: during setting the separator dots flash, the time has been set when the dots remain steady on.

ACTIONS THAT ARE POSSIBLE WITH THE OVEN OFF

- Turn on oven light



The oven light is turned on/off by touching the symbol as shown in the figure.

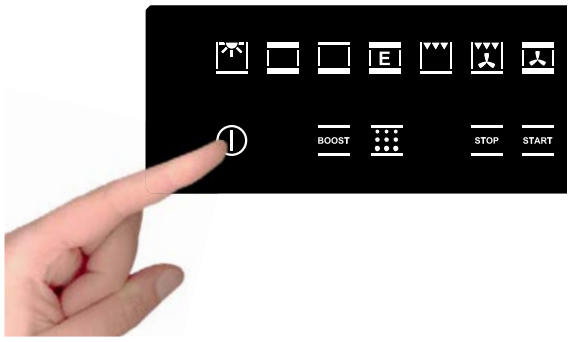
- Change the Language

When the oven is off, you can change the language of the display by simultaneously selecting and the + in the lower right for at least 3 seconds.
Then use ▼ ▲ to select the language and confirm the choice with ▣.

- Setting the “minute-counter” timer function

See the appropriate section on page 29.

TURNING ON THE OVEN



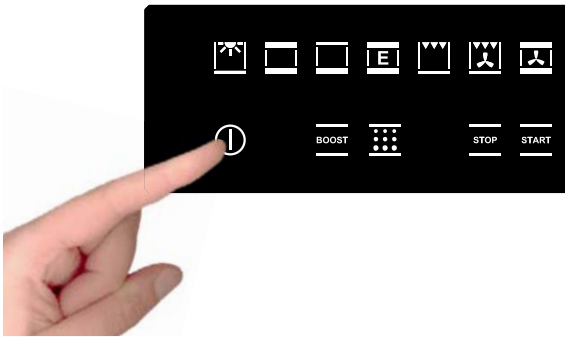
Turn the oven on by pressing the ⏻ symbol shown in figure.
to activate the oven functions, always press ⏻ except for the light and timer functions, which are independent
The command activates all the icons by lighting up their backgrounds.

NOTE: Remember that the oven only turns on if the key function is deactivated

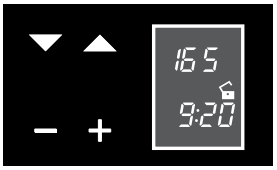
The word ON appears on the display for a minute. The control is waiting for you to select a cooking function. Otherwise, the oven assumes that it was turned on by accident and, for safety reasons, it automatically turns off displaying the word OFF for several seconds.

GB

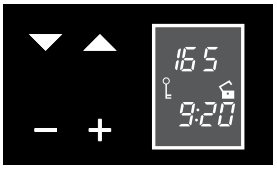
Key function (keypad lock)



The key function is activated/deactivated by pressing the ⏻ button for at least 3 seconds. You can activate and deactivate the operating mode of the oven at any time.

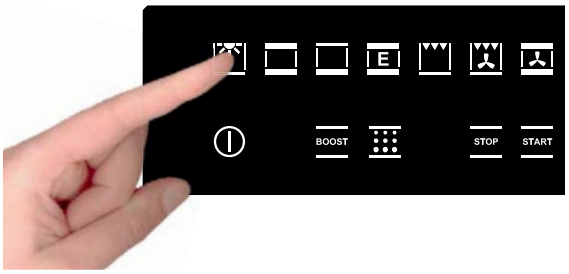


If the key symbol is ABSENT, it means that the KEYPAD LOCK function is not active.

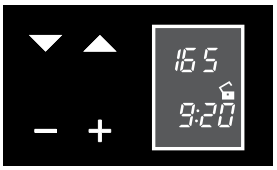


If the key symbol is DISPLAYED, it means that the KEYPAD LOCK function is active.

Padlock function (door lock) (only available in some models)



The padlock function is activated/deactivated by pressing the key for at least 3 seconds. You can activate and deactivate the oven mode at any time.

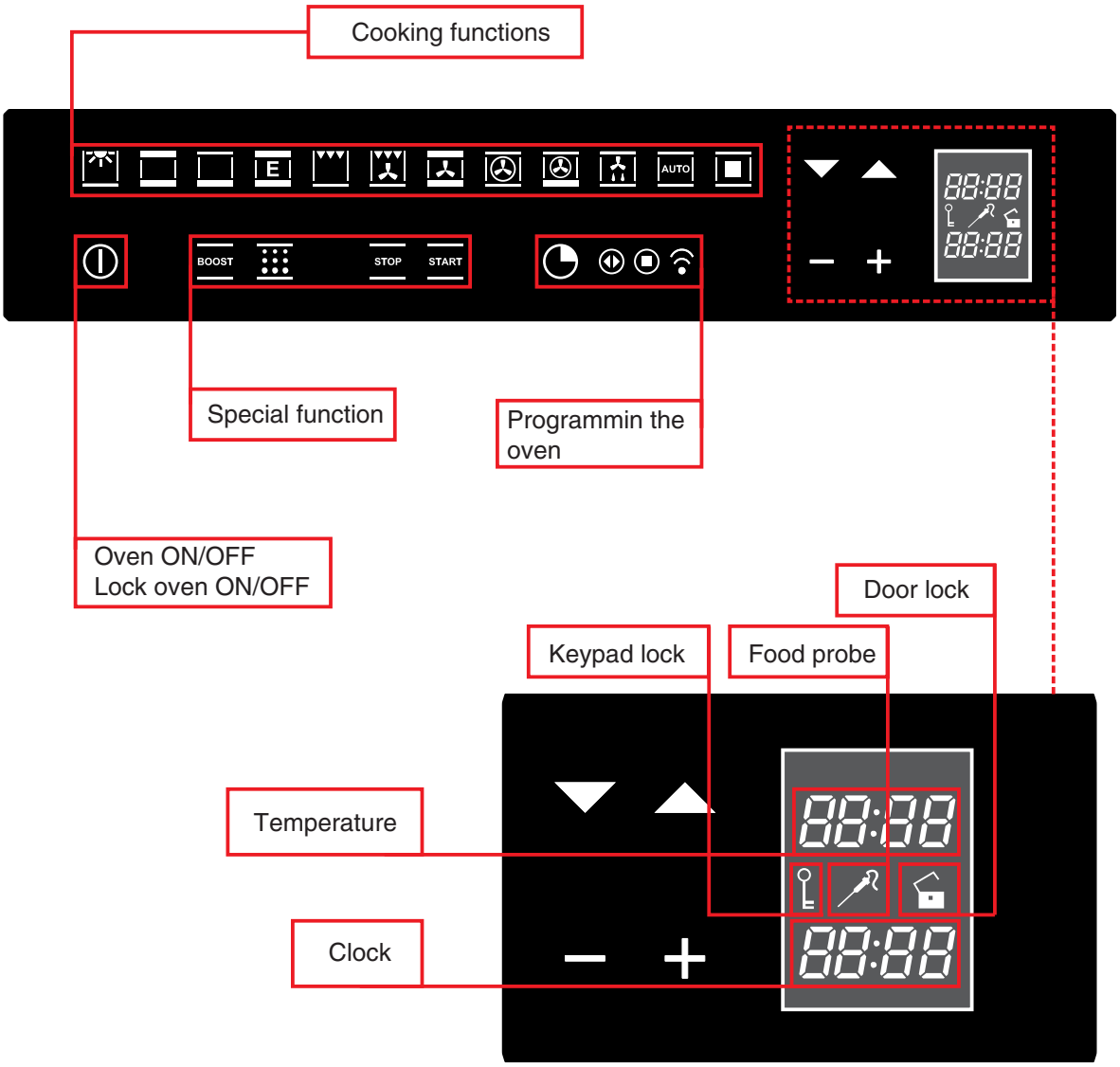


The OPEN padlock symbol means that the DOOR LOCK function is not active.

The CLOSED padlock symbol means that the DOOR LOCK function is active.

MAIN FUNCTIONS

Overview of the command panel



The cooking functions

The provides eleven specific cooking functions!
To activate a function, just touch the corresponding symbol.
Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Attention:

“During use, the accessible parts of the oven can become very hot. Children should be kept at a distance; you should also be careful not to touch the heating elements inside the oven.”

GB

Cooking functions

Each type of oven is provided for various cooking systems.

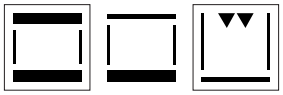
Icon	Mode Description	Used for…
	The light is on only.	---
	In this mode only the fan inside of the chamber is running.	This mode is used to defrost deepfrozen food.
	Only the lower (bottom) oven heating element is activated.	This mode is used to keep foods warm.
	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
	The Pizza mode uses the additional lower heating element + the circular heating element located behind the fan cover in the rear wall of the oven.	The Pizza mode has been specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in a few minutes. NOTES: in this particular cooking mode, the temperature in the oven reaches 350 °C.
	This mode is intended to save energy. In particular the oven cooling fan works only when needed e.g. when the oven is hot and the electronics require cooling.	Ideal for frozen or precooked food, and small portions-mealsThe preheat time is very short and cooking tends to be slower.It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.
	The Convection bake mode uses the upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	It can also be used for baking-cooking Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies on one or more levels.
	The True Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.

Suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.	Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.
The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.	Ideal for preparing toast, browning and grilling. If the spit motor is fitted the spit roasting of a whole chicken or turkey is possible.
The grill uses intense heat radiated by the heating element	Ideal for toasting, browning and grilling. If rotisserie spit is mounted on the motor, you can cook a whole chicken or turkey.
The standard time is 1.30 h and can be changed. (see page 26)	PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 475 °C) from 1.30 h to 3 h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient.

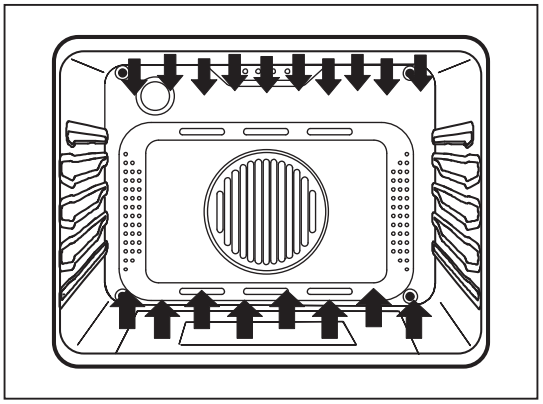
GB

Instructions for use

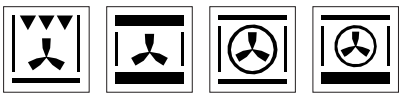
Conventional cooking



A classic system that uses upper and lower heat suitable for cooking a single dish.
It is a good idea to insert the food when the oven has reached its preset temperature, i.e., when the °C is locked and you have heard the beep.
If you need to lower or raise the temperature towards the end of cooking, press the most suitable cooking symbol and adjust the temperature as you see fit.
We recommend opening the door as little as possible during cooking.



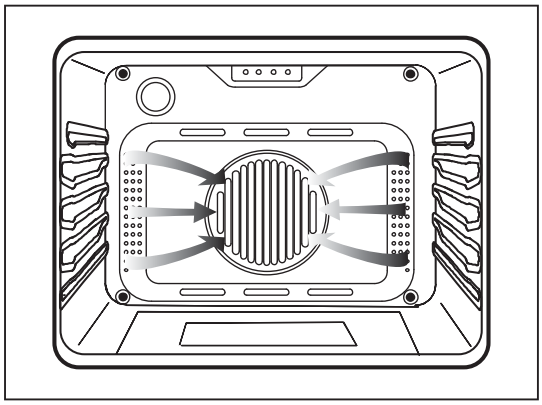
Fan cooking



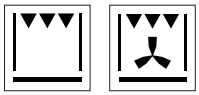
In this type of cooking, a fan located in the rear part circulates warm air inside the oven, distributing it uniformly. This cooks food faster than conventional cooking.
This system is good for cooking on several shelves and even for different types of foods (fish, meat, etc.).

Defrosting

When you select ventilated cooking and set the temperature to 0 °C, the fan will circulate cold air inside the oven, favouring the rapid defrosting of frozen foods.
Pre-heating is not necessary but it is better to do it for pastries (you can increase the temperature up to 60 °C).



Grill cooking



Type of cooking for grilling or browning foods.
Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.
The grill with the food to be cooked is placed in the 1st or 2nd position from the bottom.
Pre-heat for 5 minutes.

Cooling fan

The fan is located on the upper part of the oven and creates a flow of cooling air inside the cabinet and across the front of the oven.
It starts when the oven chamber reaches about 80 °C.
The fan turns off when the temperature of the oven chamber falls below about 60 °C.

GB

Eco-Bake

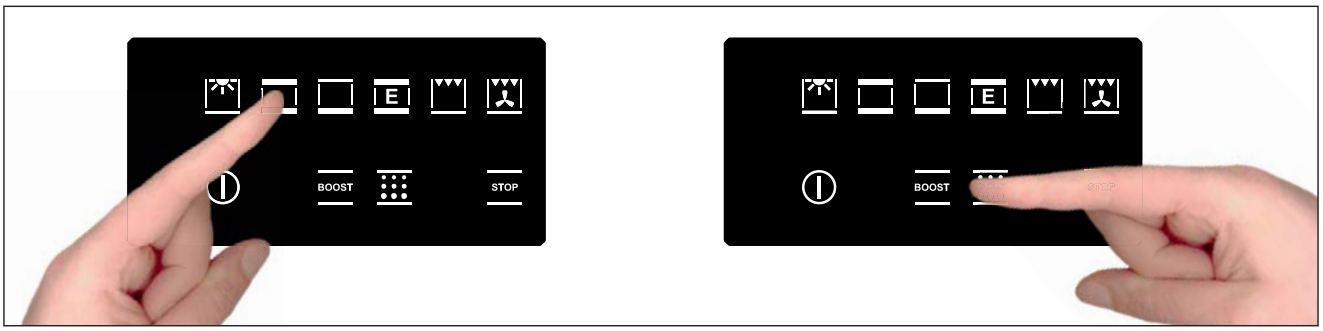
This function is defined in order to obtain a consistent energy saving. The cooling fan is initially off and turns on only when the inner parts temperature gets high, then it works with the heating elements. Cooking might be a little bit slower than the standard Bake, especially when the oven is heavily loaded.

Special functions

Boost (quick preheat)

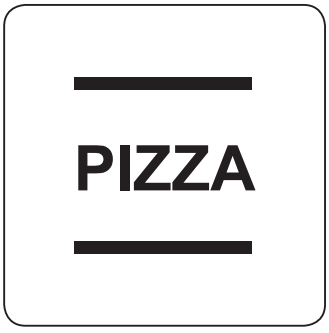
BOOST – FAST TIMES
To shorten cooking times with fast pre-heating

This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.



It is possible to disconnect the turbo heat function “BOOST“ or change cooking function at any time.

PIZZA MODE (only available in some models)



The PIZZA MODE was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes.
For perfect results, press the PIZZA key to access this special recipe. After you make your settings, “PIZZA MODE”
will do the rest, reaching about 350 °C by turning on the heating elements at 100% of their capacity.
At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking on the top of your pizza, like at the pizzeria.

The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

Once you have a ball of leavened dough, slam in on the work surface to strengthen its structure, spread it with your fingertips and let it rest for a few minutes before proceeding (the dough becomes more elastic and will stretch better). Spread until the dough is 30 cm in diameter and place it on the grill provided (never use oven paper or anything else) let it rise for a few minutes then garnish to your taste.

Turn on the PIZZA function, set the number of pizzas you want to cook at the same time (1 or 2), press the ■ key and set the type of pizza that you are baking (Thin or Thick), (see table below) and then confirm with the ■ key and you will be given the cooking time and the level on which you should position the pizza (afterwards).

Once confirmed with the START key, the oven preheats and, when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on;
you must simply follow the instructions on the display.

PIZZA grill

Oven stone (optional)
Insert before the preheating the oven

TIPS FOR A GOOD BAKING:

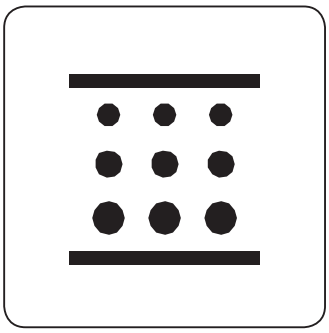
- Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop too low.
- Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.
- The baking time and can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key. At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

Pizza	**Weight Leavened Dough**	**Diameter**
Thin	180gr	30cm
Thick	260gr	30cm

Note:
After the first baking, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat.

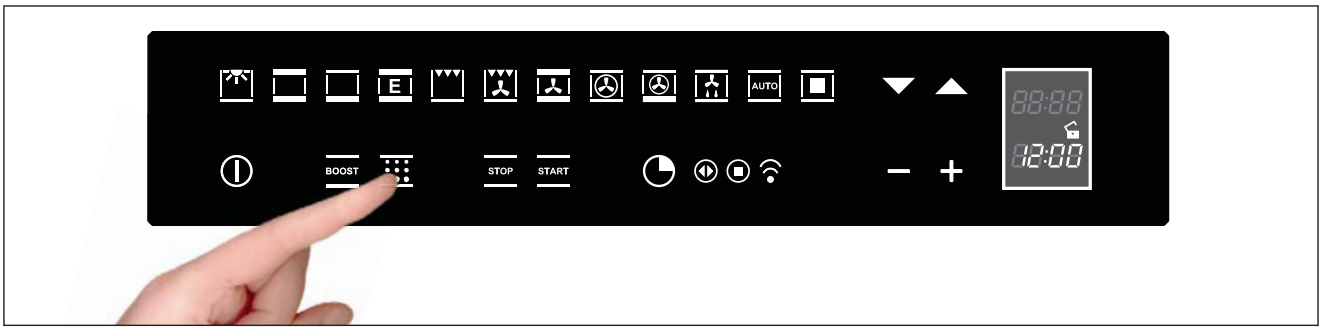
GB

Self clean (only available in some models)



PYRO or self-cleaning mode. The oven is cleaned by burning cooking residues at high temperature (about 475 °C) for from 1.5 to 3 hours. During the self-cleaning cycle, all the fumes produced are filtered and then vented outside.

Turn on the oven with the power button and then press “CLEAN” key



The “START” key begins to flash waiting for confirmation of the duration time of the cycle. The display shows three time options between 1:30 h and 3:00 h; with the ▼ ▲ keys, you can select the desired duration based on the accumulated dirt (see the paragraph Cleaning and Maintenance on page 38).
After selecting the duration, press the “START” key to confirm and then press it again to start the cycle; at this point the door immediately locks and the CLEAN and the residual time is displayed along with the padlock symbol that shows the status of the door.
At the end of self-cleaning, the door remains locked while the oven cools. When the oven is cool, the door unlocks and there is an intermittent beep and a message on the display. At this point, press the ON/OFF key to end the cycle and proceed to remove the internal residue.

The clean time can be set according to the same rules of the automatic functions, and therefore the pyrolitic cycle can be delayed.

Touch ⏻ key in any moment to stop the oven.

The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.

The cooling fan starts as soon as the function is selected and turns to its higher speed when the inner parts get hot. The oven temperature is automatically set to 475°C in order to perfectly clean the cavity.
The control also locks immediately the door in order to guarantee the user safety, given that the temperature inside gets very hot. A lock icon on the temperature display shows

the status of the latch mechanism at any time:

- Door unlocked, ;
- Door locked, .
- Latch moving, transition in progress, lock symbol flashing.

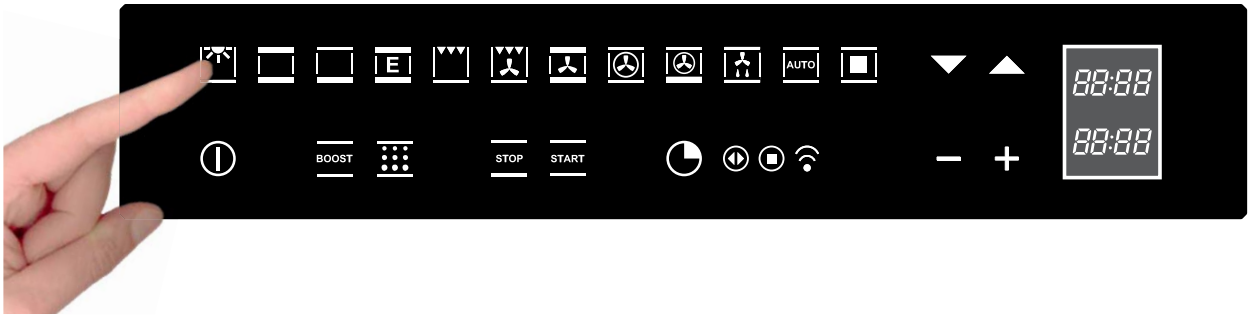
Oven light control

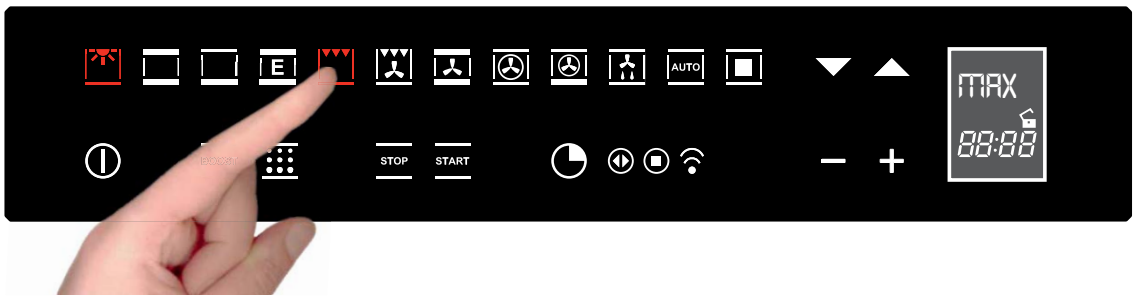
The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want! The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power. To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again. Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

GB

Simple cooking commands

Thanks to state-of-the-art controls, only two touches are required to set a cooking mode: turn on the oven and select the most suitable function for the dish you are about to cook… you choose it and you touch it!

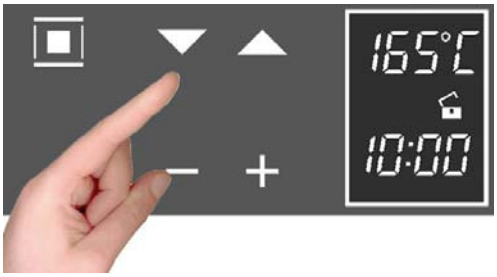




The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the oven will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The uses a temperature probe that is accurate to ±5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.
You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function, just touch the symbols ▼ ▲ and the setting range varies from +50 °C to MAX.
You don't need to confirm the change, the control turns on by itself after a few seconds.



During heating, the centigrade symbol (°C) flashes to indicate that it is heating up to reach the selected temperature. When the temperature is reached, it beeps.

NOTE: some models may display the current temperature in the oven until the temperature set is reached. If you want to check the temperature set, press any one of the ▼ ▲ buttons and, if you wish, you can use them to change the temperature set.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.
This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the oven is turned off until it falls to 50 °C.

Use this characteristic to keep foods warm or to complete their cooking gently!

PROGRAMMING THE OVEN

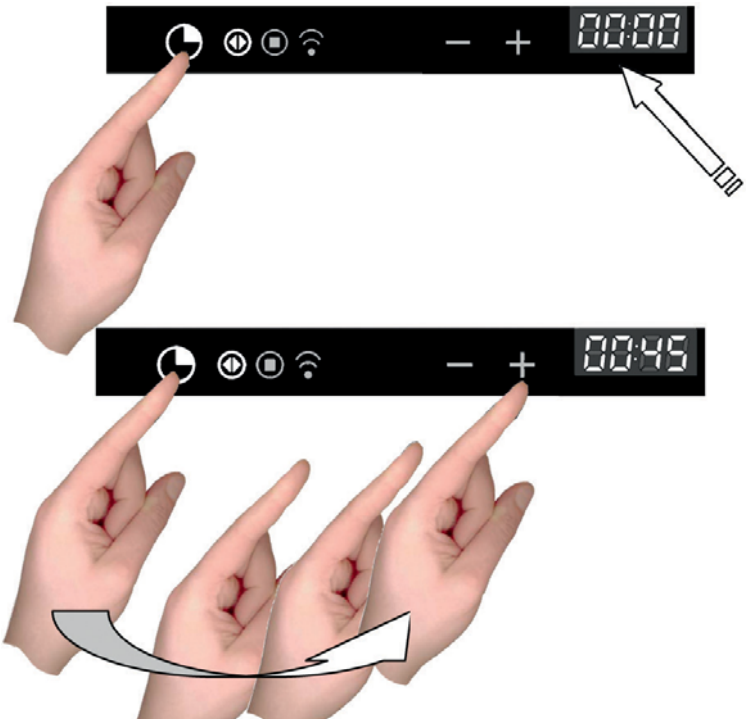
The programming of the oven provides three modes for controlling the cooking time. They can be used in combination with normal cooking functions.

The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol.
At each touch, a symbol lights up in sequence.

Note: It is not possible to program preset recipes.

GB

Timer programming: cooking time



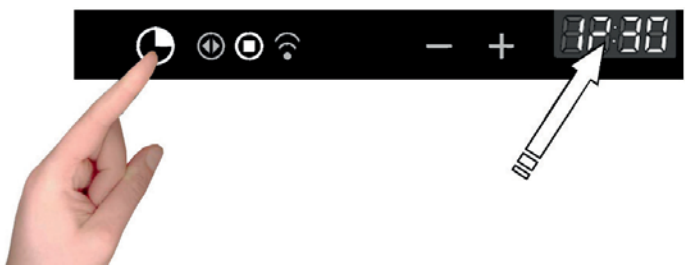
Touch the timer symbol once and the relative symbol will light up. Plus, the clock display will replace the current time:

The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time.

Once the cooking time is entered, the display will flash the current time again and the “cooking time” symbol will be lit.

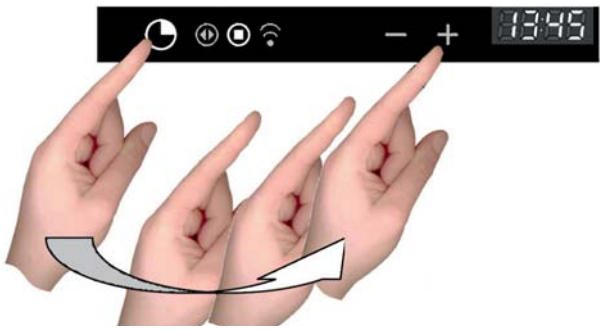
The countdown begins now. After the indicated time has elapsed, the oven will beep and the heating elements, and cooking, will be turned off. The following words will appear on the display: *“Program finished remove the dish”*: press any button to stop the beeping or open the door. After one minute, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



Touch the timer symbol two times and the relative symbol will light up.

The separator does will flash to indicate that you can set the end-of-cooking time.



Set the end-of-cooking time by touching the “+” and “-” symbols.

Once the end-of-cooking time is entered, the display will flash the current time again and the “end-of-cooking time” symbol will be lit.

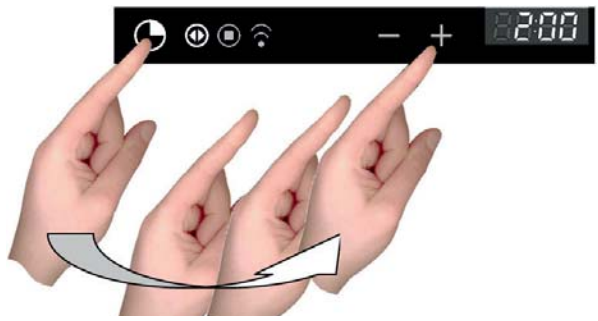
The countdown starts now. When the set time has been reached, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: *“Program finished remove the dish”*: press any button to stop the beeping or open the door. After eight seconds, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: delayed cooking

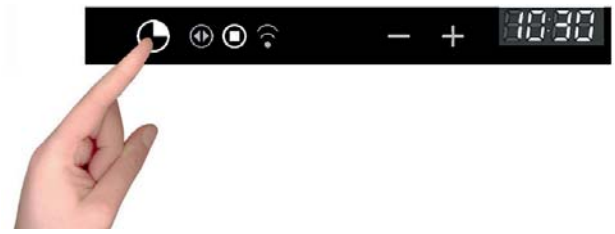
By combining the two modes, “cooking time” and “end-of-cooking time”, you can program the oven so that cooking starts later than the current time.
For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:

Prepare the roast for cooking and put it in the oven

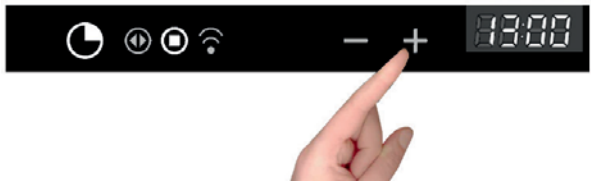
Turn on the oven, select the cooking function and set the temperature.



Then set the cooking time, which we assume to be two hours.



Now, set the end-of-cooking time: the control normally adds the cooking time to the current time, so it proposes an end-of-cooking time, which in our case would be 10:30 (8:30+2:00).



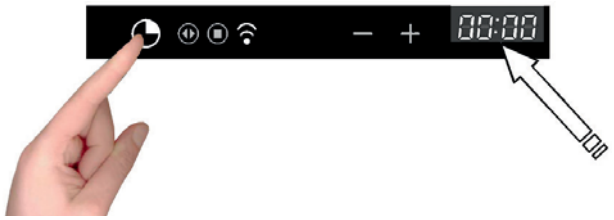
Change the end-of-cooking time to what you want, in our example 13:00

The oven goes to standby mode, turning off the oven light.

The control automatically turns the oven on at 11:00 (13:00-2:00) and turns it off at 13:00. The roast will be ready when you return!

Programming the timer: minute-counter

The minute-counter is a function of the timer that is independent from the operation of the oven, i.e., it does not stop cooking or turn off the oven but functions as an alarm. You can set it at any time, such as to remind you when to check cooking on the burners, in addition to the oven, or for other kitchen tasks.
It is even available when the oven is off and, in this case, just touch the timer function symbol one time. But, if you are using it with the oven on, you must touch the time function symbol three times:



The separator dots flash to indicate you can set the time.

Touch the “+” and “-” symbols to set the minutes.
The countdown starts now. After the indicated time passes, the over will and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

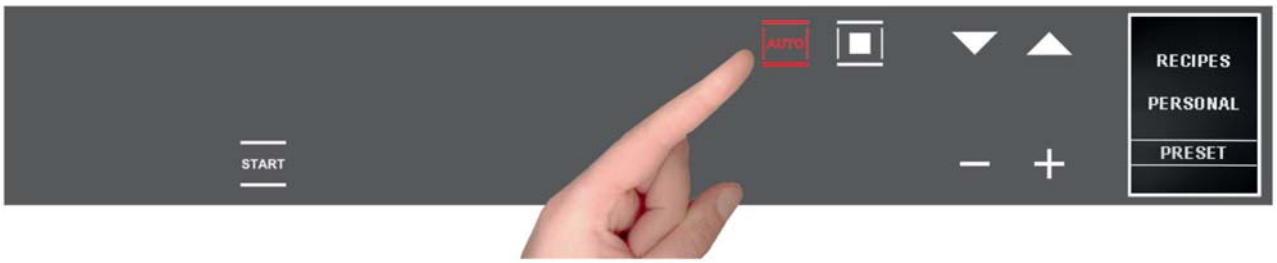
Programming the timer: cancelling the program

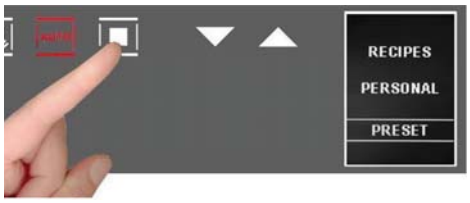
To cancel a program, you must set the previously assigned value to zero or turn on the oven.

Automatic functions: recipes

To access the recipe function, proceed as follows:

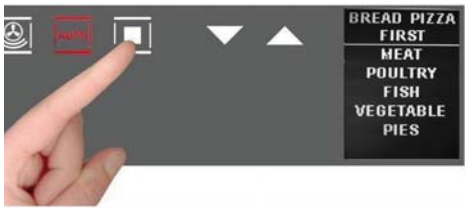
Turn on the oven with ⏻;
Select the AUTOMATIC function



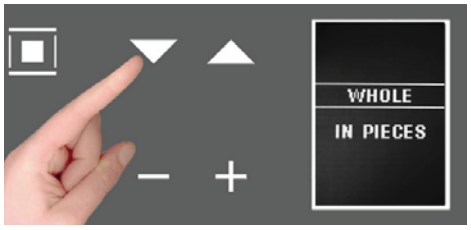


The display shows the 2 options:
- personal recipes;
- preset recipes

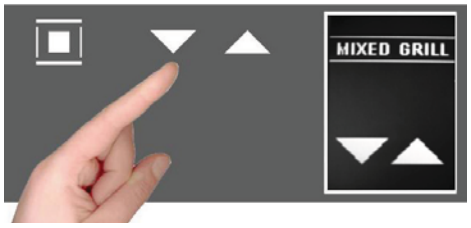
Choose the desired setting with the ▼ ▲ buttons;



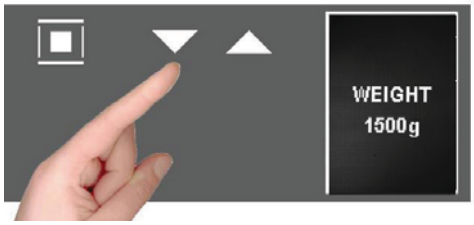
using the ▣ button, confirm the choice;
the following menu appears;
press the ▼ ▲ buttons to select the type of dish and the ▣ button to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ▣ to confirm the choice.



Press the ▼ ▲ buttons to select the type and the ▣ to confirm the choice.



The weight screen appears. Use the ▼ ▲ buttons to select the preset values and confirm the choice with the ▣ button.

When finished with the settings, the display summarizes the recipe set. The colon in the cooking time (00:30) will be flashing to indicate that it can be changed.
To change it, use the - + buttons.

Or select the START function directly and, in this way, the cooking program starts with a countdown of the preset time on the display.

ATTENTION: certain recipes use pre-heating, so put the dish in when the oven has reached the set temperature and the display shows “PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH”

When cooking is finished the display will flash “PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH” and, at the same time, the oven will beep until you press a key or open the door.

Note: at any moment, if you make a mistake choosing the values and/or you want to change the settings of your recipe, you can select STOP which cancels it and allows you start over from the beginning of the procedure.

NOTE: If you are cooking with the modified parameters of a pre-set recipe, while the oven beeps at the end of cooking, you will see:

see how to save recipes in the next paragraph.

Personalising recipes

Once you have changed the cooking time of a preset recipe and executed it, you can save it for the next by storing the new parameters you used (weight and cooking time).

At the end of the cooking cycle of the modified recipe, the icon below will appear and, to save it, proceed as follows:

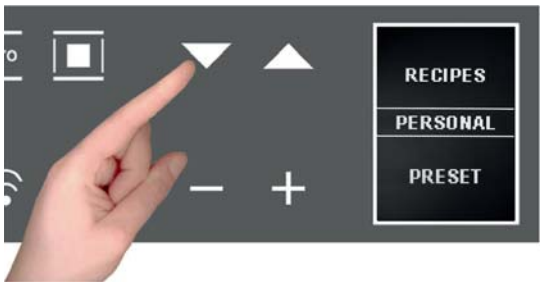
- with the + key select “YES”
- confirm with ▣ the time used is displayed,
- change it with + and - and confirm with ▣ , the weight used appears,
- change it with + and - and confirm with ▣ , you will see the message

“Recipe saved POS. 001”, and so on, in ascending order

Each time you access the “PERSONAL RECIPES” menu, you will find it saved in your recipes.

If there is insufficient memory for saving your personal recipes, you will see this message displayed: “MEMORY FULL UNABLE TO SAVE”.

Before saving your recipe, you must delete others from the menu in this way:



- select the function STOP;
- select the “PERSONAL RECIPES” section where you will find all the saved recipes;
- with ▼ ▲ scroll the menu and select the recipe that you want to delete.

Note: the menu provides the names by default;

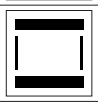
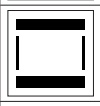
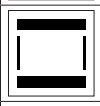
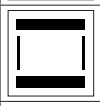
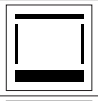
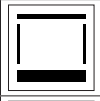
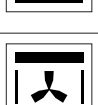
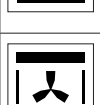
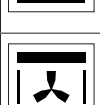
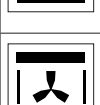
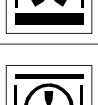
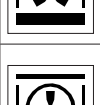
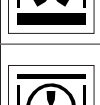
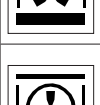
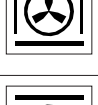
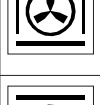
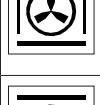
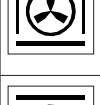
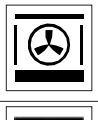
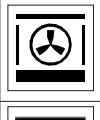
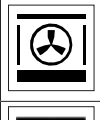
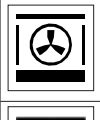
When the recipe to be deleted is displayed, select STOP holding it down until the next screen appears:

By default, the selection will be set to NO, but, by pressing the + and - scroll keys, select YES and confirm with ▣ ;

- The display tells you that the recipe has been deleted;

GB

Cooking mode table with preset, minimum, maximum temperatures (°C) and nominal power (Watt)

KEY	MODE P60	MODE P60P	MODE F60	MODE F60P	T MIN (°C)"	PRESET (°C)	T MAX (°C)	HEATING ELEMENTS (W)	NAME
0					***	***	***		ON/OFF
1					***	***	***		LIGHT
2					120	210	250	2400	BAKE
3					***	350	***	3300	PIZZA
3					50	75	120	2100	KEEP WARM
4					120	190	250	2400	ECO-BAKE
5						230		2400	GRILL LEVEL 1
						250		2400	GRILL LEVEL 2
						270		2400	GRILL LEVEL 3
6					75	190	250	2400	CONVECTION GRILL
7					75	190	250	2400	CONVECTION BAKE
8					75	190	250	2300	RING CONVEC-TION BAKE
9					75	190	250	2300	SPECIAL (RING + LOWER)
10					30	***	60	2300	DEFROST
11					75	210	250	2400	FAST PREHEAT (BOOSTER)
12					***	475	***	2400	PYRO

DOOR LOCKING SYSTEM (only available in some models)

Automatic door locking during pyrolytic cycle
For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected. The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE

It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The padlock symbol ( ) on the display is:

CLOSED	When the door is fully locked
OPEN	When the door is fully unlocked
FLASHING	When the latch mechanism is moving. (After self clean the sym bol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

Oven lights
They turn on during all cooking activities but they are always disabled in self-clean.

GB

CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to taking any action for cleaning, make sure the apparatus is cut-out from the mains. It is recommended that the oven interior be frequently cleaned. In particular, it should be cleaned every time the grill is used to prevent excessive fouling of the oven interior that may generate fumes or odours during subsequent cooking. Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

WARNING

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Ovens provided with the hot air system are less subject to dirt inside.

Self-cleaning cycle (pyrolytic cycles) (only available in some models)
Although it is not necessary to perform the cleaning operation each time the oven has been used, do not let the oven get too dirty.
Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door,
ensuring that it is closed properly.

NOTE

Usually self-cleaning requires 2.30 to 3 hours according to the amount of residue to be removed.

WARNING

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

When the cycle is finished and the oven has **COOLED COMPLETELY,** remove the burned-off residues of the self-cleaning cycle with a damp cloth.

Oven door removal

WARNING

Make sure that:

- **The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.**
- **The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.**
- **Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.**
- **Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.**

To **remove the oven door** (see Fig. 10):

1 Open the door completely.
2 Lift up the hinge bracket (1) into the slot (2).
3 Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4 Hold firmly; the door is heavy.
5 Place the door in a convenient location.

To **replace the oven door** (see Fig. 10):

1 Insert the upper arms (3) of both hinges into the upper slots (6) and the lower arms (4) into the lower slots (7). The recesses (5) must hook on the lips (8).
2 Move the hinge brackets (1) back down into position.
3 Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.

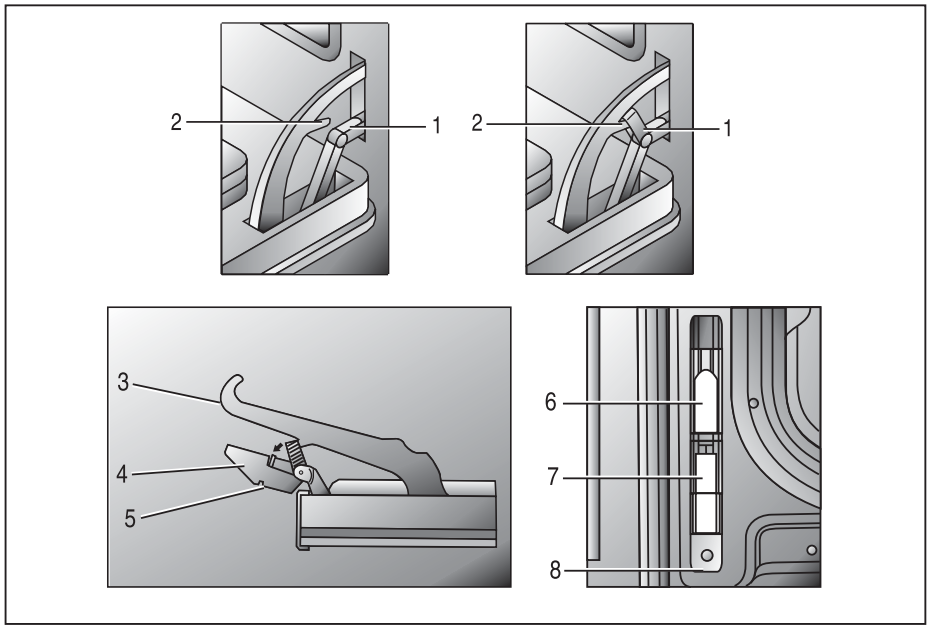


Fig. 10

GB

Removing the “FULL GLASS” panoramic door

WARNING

Make sure that:

- **The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.**
- **The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.**
- **Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.**
- **Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.**

To **remove the oven door** (see Fig. 11A):

1 Open the door completely.
2 Lift the hinge bracket (1).
3 Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4 Hold the door firmly when pulling it out because it is heavy.
5 Place the door in a convenient location.

To **replace the oven door** (see Fig. 11B):

1 Insert the arms (2) of both hinges in the slots (3). The corners (4) must engage the edges (5).
2 Move the hinge brackets (1) back down into position.
3 Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.

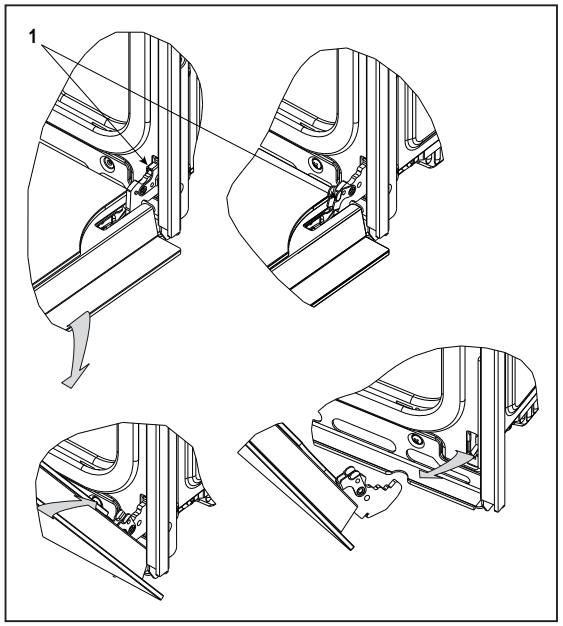


Fig. 11A

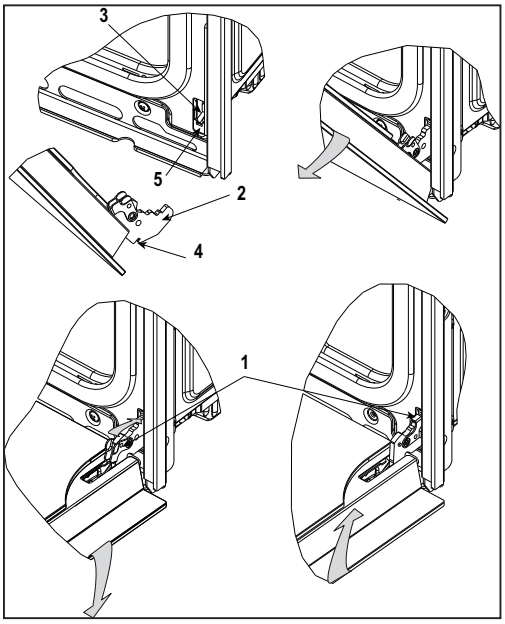
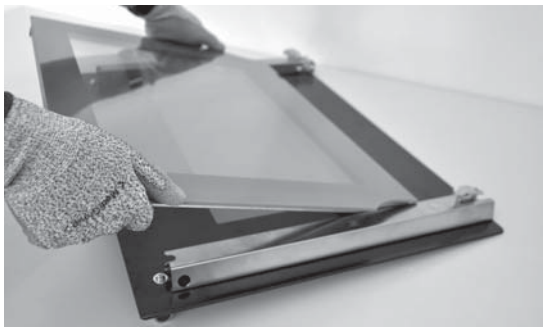


Fig. 11B

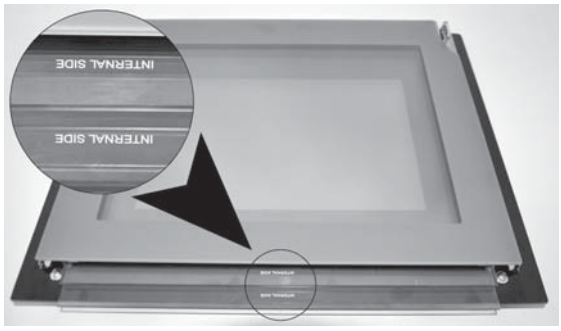
How to remove the inner glass of the “FULL GLASS” panoramic door

1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.

4. Slide out the pack of 3 panes of internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning.



5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the pack of three glass panes between the two uprights and replace the top strip.

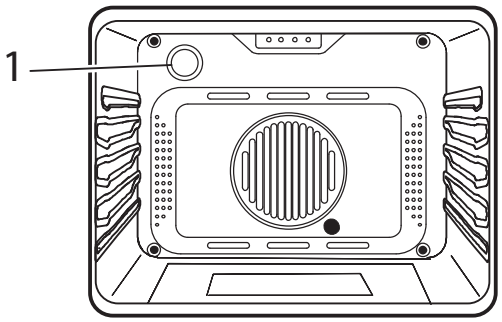
GB

Replacement of the oven light

WARNING

Make sure that:

- **The oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.**
- **The lenses must be in place when using the oven.**
- **The lenses serve to protect the light bulb from breaking.**
- **The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.**



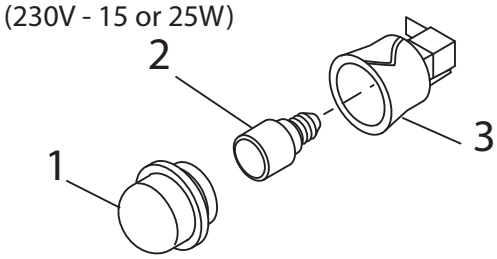


Fig. 12

1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
2 Remove the lens (1) by unscrewing it.
3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
5 Use one with the same Volt and Watt (see Fig. 12).
6 Screw the lens (1) back on.
7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

TABLE DES MATIERES

GÉNÉRALITÉS..... 2
INSTALLATION DU FOUR..... 4
Caractéristiques électriques..... 4
Branchement du four
au réseau électrique..... 7

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 8
Grilles de four..... 8
Grille rallonge (si inclus) 9
Glissières démontables..... 10
La modalité «démontration»..... 11
Réglage de l'horloge..... 12
Actions possibles lorsque le
four est éteint..... 13
Allumage du four..... 13
Fonction clé (blocage du clavier)..... 14
Fonction verrou (blocage de porte)
(disponible sur certains modèles
seulement)..... 14

FONCTIONS PRINCIPALES..... 15
Fonction de cuisson..... 15
Instructions pour le fonctionnement..... 18
Sonde des aliments
(ou thermomètre à sonde)..... 19
Comment utiliser la sonde
des aliments?..... 20

FONCTIONS SPÉCIALES..... 24
Boost (préchauffage rapide)..... 24
Pizza mode..... 24
Self clean..... 26
Contrôle de la lumière du four..... 27
Réglage de la température..... 28

PROGRAMMATION DU FOUR..... 29
Programmation temporisateur..... 30
Fonctions automatiques..... 33
Cooking mode table with
preset temperatures..... 36

SYSTÈME DE VERROUILLAGE
DE PORTE..... 37
Verrouillage automatique porte pendant
le cycle de pyrolyse..... 37
Ampoules du four..... 37

NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 38
Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse) 38
Retrait de la porte du four..... 39
Dépose de la porte panoramique
«FULL GLASS»..... 40
Comment démonter les vitres internes de
la porte panoramique «FULL GLASS» 41
Pour remplacer une ampoule..... 42

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

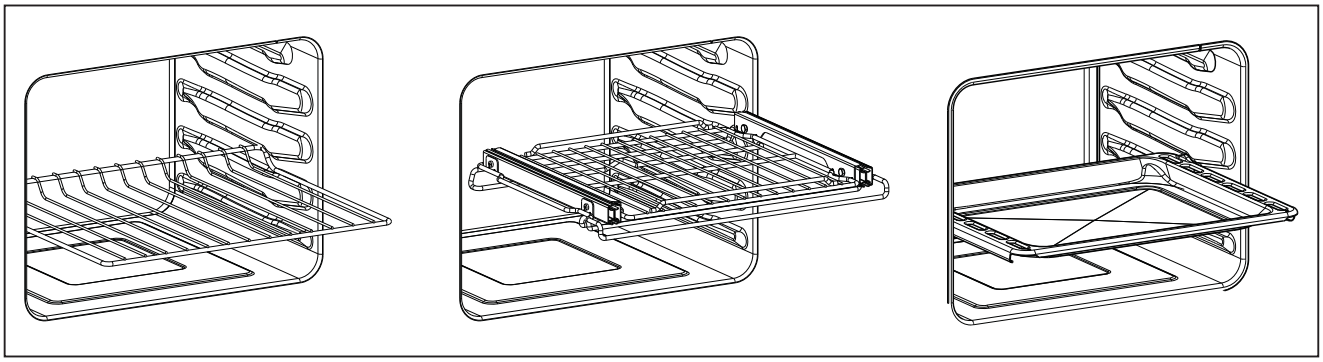
IMPORTANT
"Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange".

F

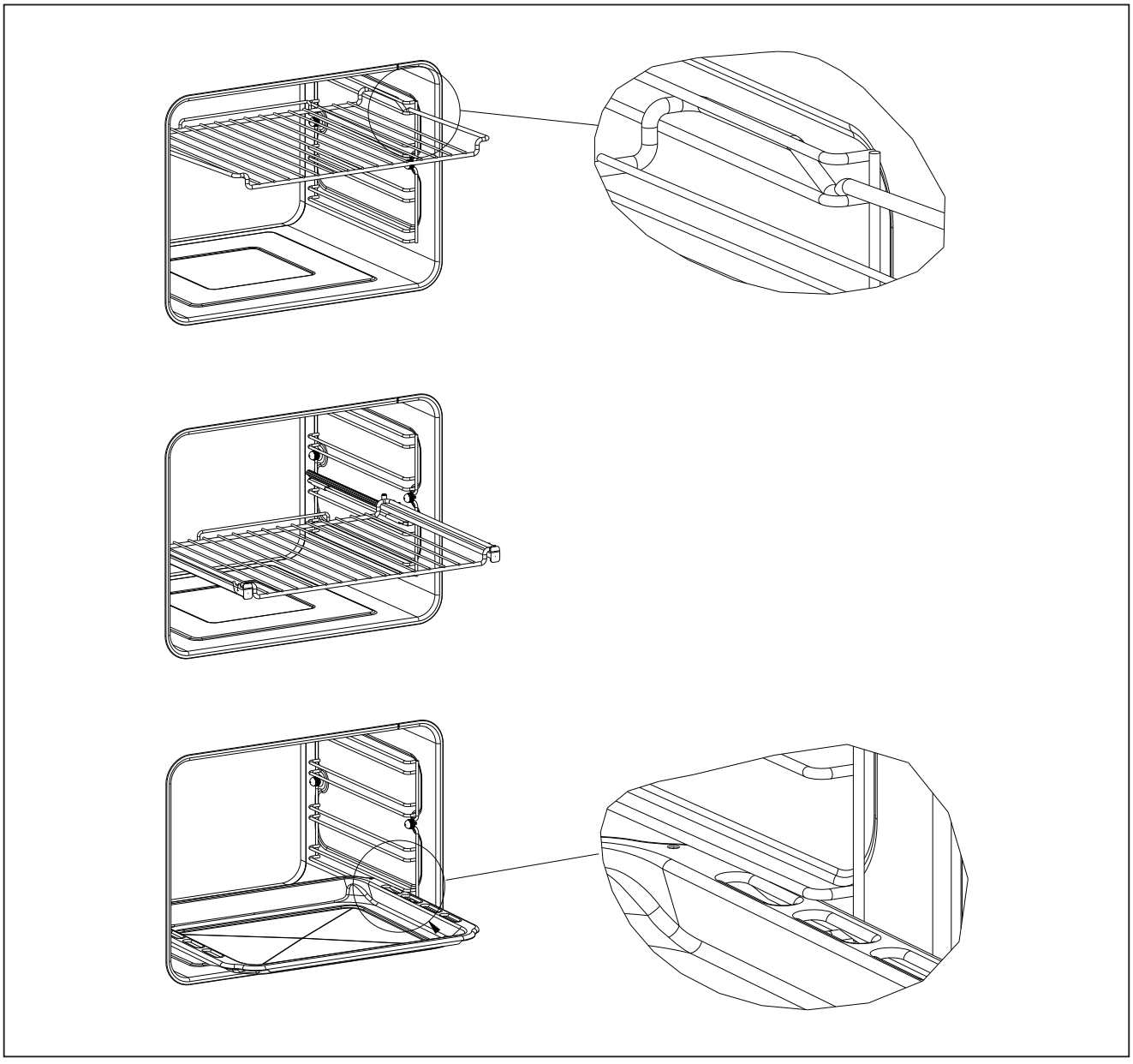
GÉNÉRALITÉS

- **Avant de procéder au démontage d'une pièce, prenez soin de débrancher le câble du réseau électrique.**
- **N'utilisez pas l'appareil si quelquesunes de ses parties sont cassées (par ex. La vitre). Débranchezle du réseau électrique et appelez l'assistance technique.**
- Avant de passer à la première utilisation du four, il est recommandé de le faire fonctionner à vide à température maximale, pendant une heure environ pour éliminer les odeurs.
- Lorsque le gril est employé, pour tous les modèles laisser la porte fermée.
- La turbine de refroidissement, peut rester en fonctionnement tant que le four est chaud, même quand on l'a éteint.
- **En cours de fonctionnement, les éléments & accessoires internes du four sont très chaud. Veuillez prendre vos précautions en utilisant des ustensiles de protection avant d'ouvrir la porte du four.**
- **En mode cuisson ou pyrolyse, veuillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four. Les parties extérieures, telle que la porte, peuvent être très chaude notamment en pyrolyse.**
- Les parents et adultes devraient être particulièrement vigilants lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Veuillez surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Tenir à l'écart les enfants de moins de 8 ans sans surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas sensé être utilisé par des personnes **(y compris enfants de plus de 8 ans)** dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes sauf si une personne responsable de la sûreté de ces appareils a au préalable supervisé ou expliqué le fonctionnement de cet appareil.
- **Las opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.**
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne couvrez pas la sole du four avec une feuille d'aluminium, la lèchefrite ou d'autres choses.
- Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- -Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.
- Avant de programmer un auto-nettoyage, enlevez tous les accessoires (grills, broches, plats, casseroles) pour éviter de les endommager, enlevez les gros résidus de nourriture et ensuite fermez la porte, en veillant à ce qu'elle soit bien fermée.
- Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risqué de vous électrocuter ou de vous brûler.
- Assicurarsi di porare
- Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Consulter les figures ci-dessous pour l'introduction correcte des grilles.
GLISSIÈRES EMBOUTIES



GLISSIÈRES DÉMONTABLES



F

INSTALLATION DU FOUR

Pour encastrer le four dans le meuble, il suffira de faire une découpe ayant les dimensions indiquées en Fig. 1.
Le four doit être fixé au meuble au moyen des deux vis fournies à cet effet dans les trous prévus sur les montants du four.
La partie arrière de la niche ou le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante à éviter que le meuble se surchauffe.
Si le four est installé dans une colonne (voir Fig. 1) laisser un passage libre pour la circulation de l'air d'au moins 200 cm^2 vers le haut.
Si le four est installé audessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.

ATTENTION

Comme l'appareil est installé dans le meuble, s'assurer que les surfaces en contact avec le four peuvent tolérer une température d'environ 90 °C.

Caractéristiques électriques

- **Puissance absorbée:**

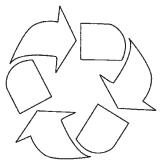
résistance de voûte du four:..... 2400W 230V - 2400W 240V
résistance de la sole du four: ..... 2100W 230V - 2100W 240V
résistance circulaire (air chaud): ..... 2500W 240V (selon modèle)
élément inférieur supplémentaire du four : ..... 1000W 230V - 1000W 240V
(sur certains modèles)
moteur du tournebroche: ..... 4 W (selon modèle)
lampe: ..... 25 W
moteur de la turbine (air chaud):..... 25 W
moteur de la turbine de refroidissement:..... 25 W

- **Puissance max. absorbée:** (voir plaquette).
- **Voltage d'alimentation:** (voir plaquette).

NOTE

Cet appareil est conforme aux normes européennes: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

Respect de l’environnement

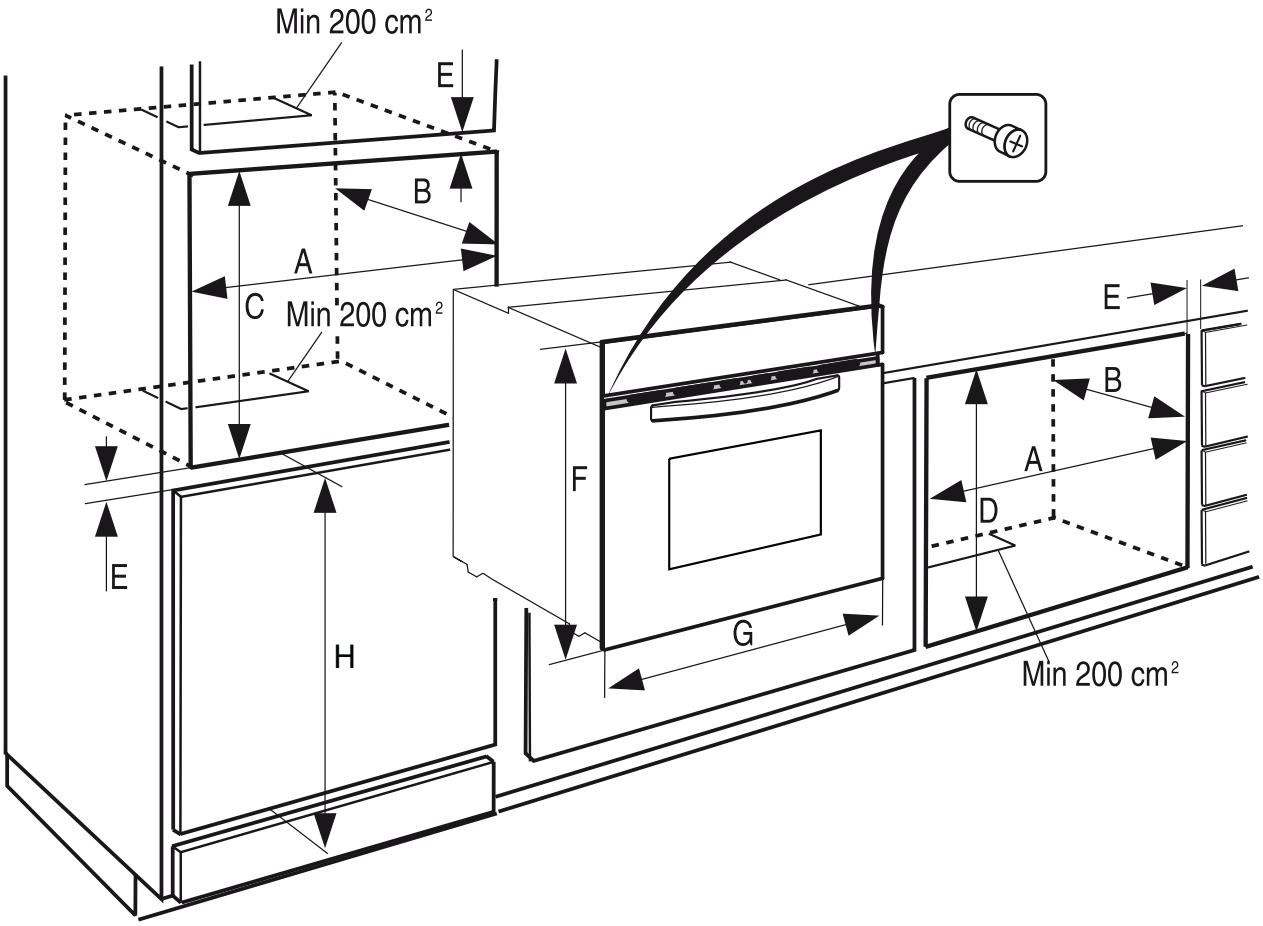


La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l’environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s’agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l’emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D’EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage. Pour l’élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d’emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.
CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/96/UE, Déchets d’équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L’utilisateur doit s’assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l’environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d’accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

F



Dimensions sont en centimètres

Four	A	B	C	D	E	F	G	H
Simple	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

Branchement du four au réseau électrique

ATTENTION
Cet appareil doit être relié à la terre.

Le four est prévu exclusivement pour usage domestique.
La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaquette située sur le montant de gauche, visible lorsque la porte est ouverte.
Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.
Si ces règles ne sont pas respectées, le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués à des personnes ou à des choses.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption onnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utiliser un câble flexible du **type H05V2V2-F 3x1,5 mm^2**, en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Pour brancher le câble au four, agir de la façon suivante (Fig. 2):

- Enlever le couvercle (1) en dévissant les trois vis (2). Dévisser les deux vis (3) du serre-câble, et enfiler lecâble à travers l'ouverture immédiatement en dessous du couvercle.
- Enlever 12 cm environ de la gaine extérieure du câble. et raccourcir à 6 cm environ les deux fils (de phase et neutre) en laissant plus long celui à relier à la borne de terre principale placée sur la plaque à bornes; enlever l'isolement des trois fils colorés pour environ 1 cm et les brancher correctement à la plaque à bornes en respectant les polarités.
- Serrer les deux vis (3) du serre-câble et remonter le couvercle (1) à l'aide des trois vis (2).

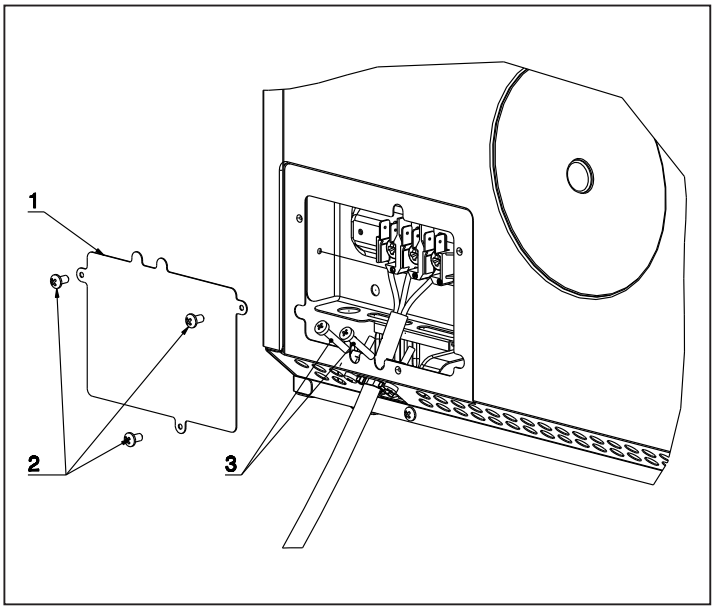


Fig. 2

F

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Grilles de four

ATTENTION

N'utilisez jamais de feuilleen aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

ATTENTION

Veillez à ne pas forcer pour éviter d'endommager l'émail.

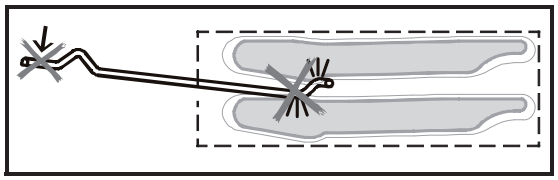


Fig. 3

Le four est pourvu de guides de grilles à quatre niveaux. Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 4).
Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson.
Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four.
Assurezvous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurezvous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées.
Les grilles dont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

Pour enlever les grilles (voir Fig. 4):

1. Tirez-les vers vous.
2. Soulevez-les vers devant et ensuite enleverles.

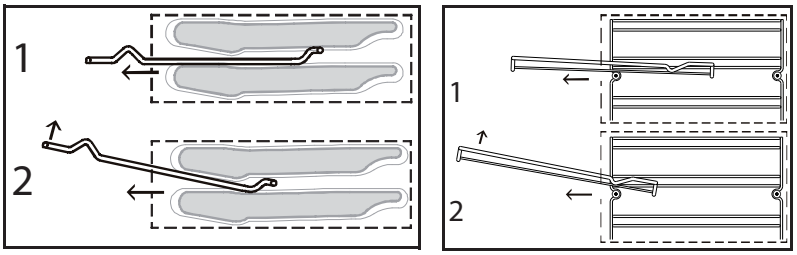


Fig. 4

Pour remplacer une grille (voir Fig. 5):

1. Placez l'arrière de la grille entre les guides de niveau de grille.
2. En soulevant vers le haut la grille, faitesla glisser tout le long en baissant le devant.

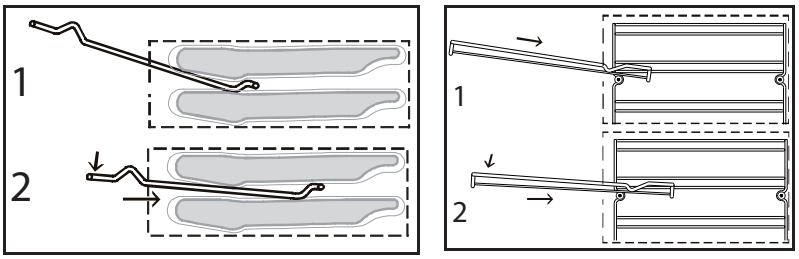


Fig. 5

Grille rallonge (si inclus)

Cette grille facilite l'accès aux aliments cuisants. Elle s'allonge plus que la grille standard pour rapprocher les aliments de l'utilisateur.

ATTENTION

Assurez-vous:

- **Lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causes des blessures. La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.**
- **Pour éviter les brûlures, tirer complètement la grille et soulever la casserole au-dessus de la poignée au moment de transférer des alimenta hors du et dans le four.**

NOTE

Toujours enlever la grille rallonge avant l'autonettoyage.
NE PAS UTILISER AVEC LA FONCTION PIZZA MODE

GLISSIÈRES EMBOUTIES

Retrait du four (voir Fig. 6):

1. Soulever légèrement le devant de la grille et pousser jusqu'à ce que la buttée se dégage.
2. Soulever l'arrière de la grille jusqu'à ce que le cadre et la butée se dégagent du guide.
3. Tirer vers le bas et sortir.

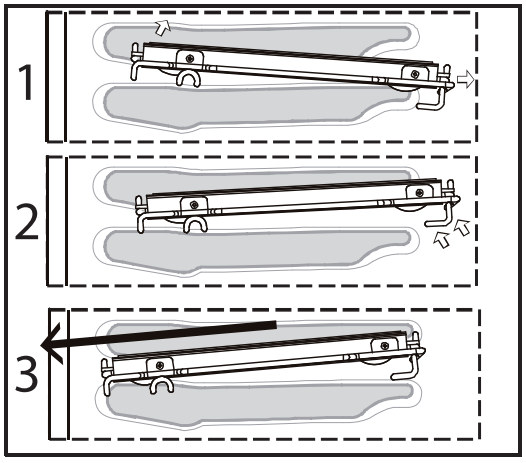


Fig. 6

Mise en place dans le four (voir Fig. 7):

1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré.
2. Pousser au fond jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en position.
3. Tirer les deux sections vers l'avant jusqu'à la butée. La grille doit être droite et non croche.

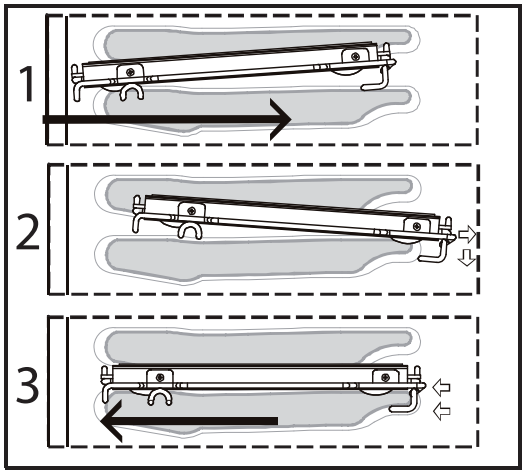
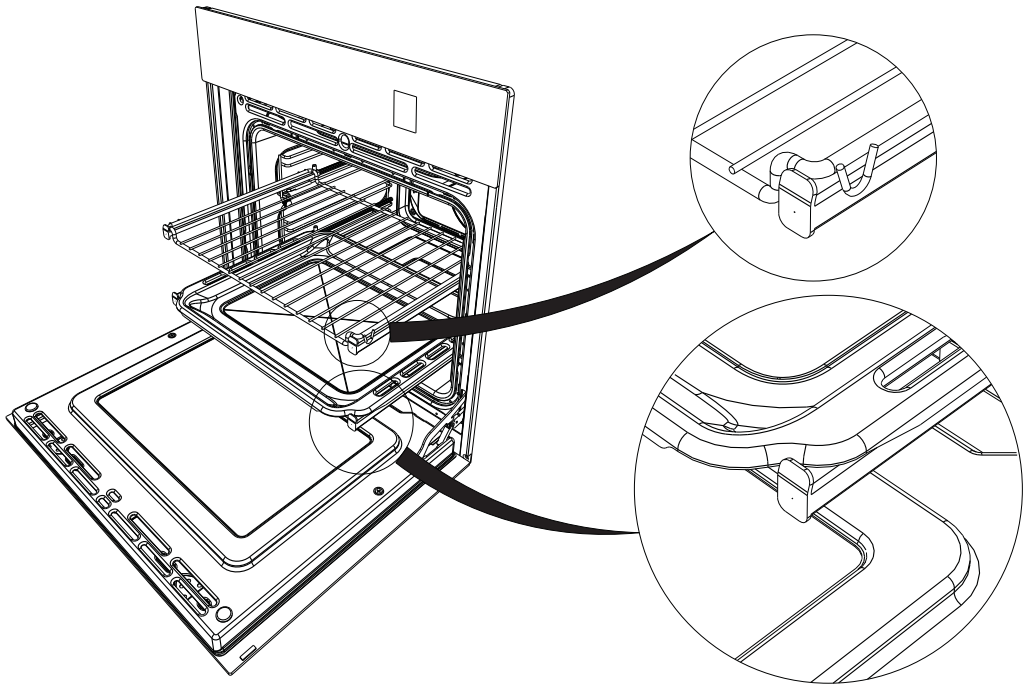


Fig. 7

F

GLISSIÈRES DÉMONTABLES



REMARQUE
Enlever toujours les glissières démontables avant l'auto-nettoyage du four en dévissant les écrous A indiqués dans la figure 3b.

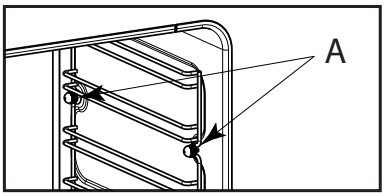


Fig. 3b

Comment extraire du four la glissière allongeable (voir fig. 6b).

1 Décrocher les arrêts antérieur et postérieur situés sur la glissière à l'aide d'un tournevis à lame.

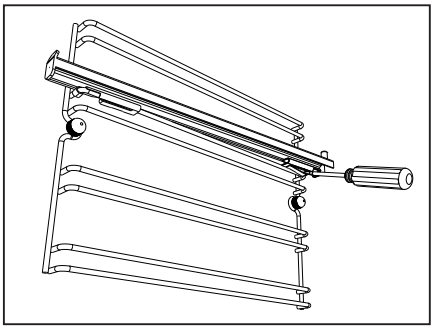


Fig. 6b

Comment remettre en place une glissière allongeable (voir fig. 7b)

1 Remettre les glissières sur le niveau souhaité avec une simple pression jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent.

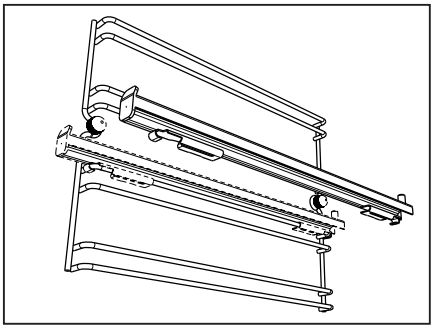


Fig. 7b

Présentation du four

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui en surveille le fonctionnement à tout instant, afin d'améliorer toutes les performances.
Le contrôle touch control est de dernière génération, précis et fiable.
L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais !
Peu de touches, de nombreuses fonctions, aucune combinaison ni séquence difficile de touches; concentrez-vous sur la recette : le four est prêt en deux gestes !!

Installation et raccordement

Cher Client, ce four est un appareil électrique sophistiqué, classé comme un bien durable. Il doit être installé par du personnel qualifié qui réalisera les raccordements au secteur l'installera dans le meuble de la cuisine dans les règles de l'art.

Premier branchement

Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner ; avec les touches ▼ ▲ , sélectionner la langue souhaitée ; avec la touche ▣ , confirmer le choix

(la langue choisie ne change pas, même en cas de coupure de courant).

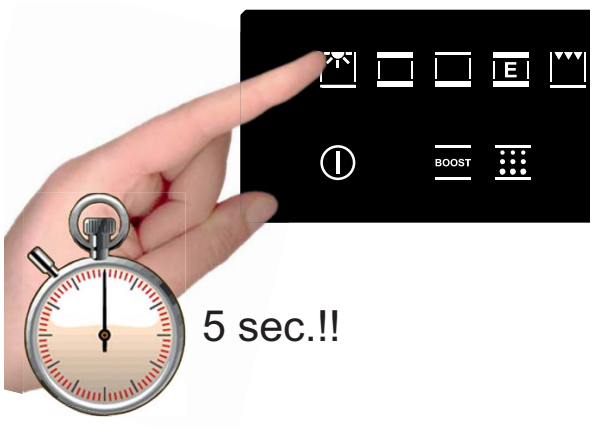
On accède à présent à la **La modalità dimostrazione.**

La modalité « démontration »

C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente normalement en cas de coupure de courant, et donc au moment du premier branchement. L'objectif est d'afficher tous les potentiels du contrôle en une séquence enregistrée de commandes.

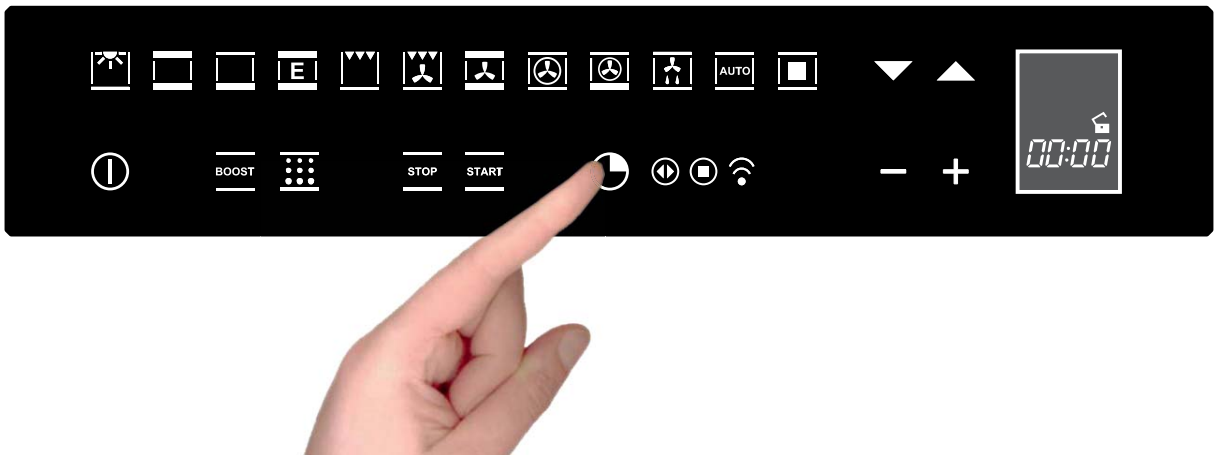
Dans cette modalité, le four n'est JAMAIS réellement mis en marche, c'est-à-dire que les résistances thermiques ne sont mises sous tension!!
Le bandeau de commande est INACTIF et le four ne répond pas aux commandes!

F



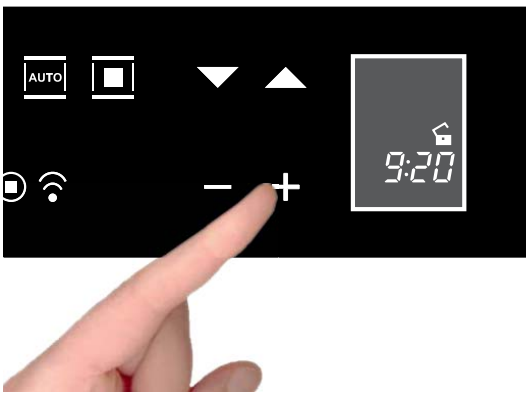
Pour désactiver la modalité «démonstration», appuyer pendant cinq secondes sur le symbole de l'éclairage: le contrôle fonctionne dans le mode normal: il est prêt pour la mise sous tension.
À présent, il est possible (mais non nécessaire) de régler l'heure pour allumer le four.

Réglage de l'horloge



Le four signale le raccordement au secteur par un double signal sonore. Pour régler l'heure du système, appuyer sur la touche «FONCTIONS TEMPORISATEUR» pendant au moins 3 secondes.

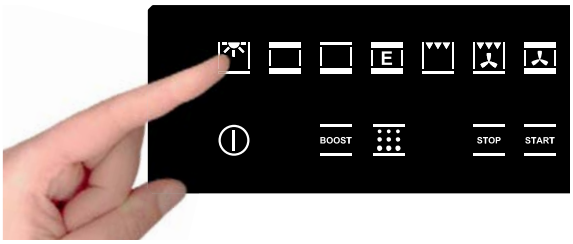
Chaque commande activée est confirmée par un signal sonore.



Régler l'horloge avec les touches + et -: les points de séparation clignotent pendant la sélection; l'heure est saisie quand les points deviennent fixes.

ACTIONS POSSIBLES LORSQUE LE FOUR EST ÉTEINT

- Tourner la lampe du four



On allume/éteint l'éclairage du four en effleurant le symbole d'après la figure.

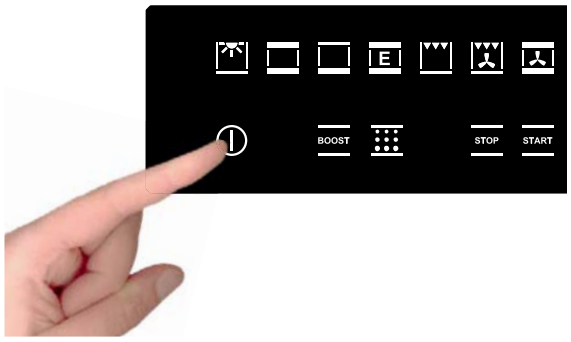
- Changement de langue

Lorsque le four est éteint, on peut sélectionner la langue sur l'afficheur en sélectionnant simultanément et la touche + en bas à droite pendant au moins 3 secondes.
Ensuite, choisir la langue avec la touche ▼ ▲ et confirmer le choix avec la touche ▣ .

- Sélection de la fonction temporisateur «minuterie»

Voir la section spécifique page 29.

ALLUMAGE DU FOUR



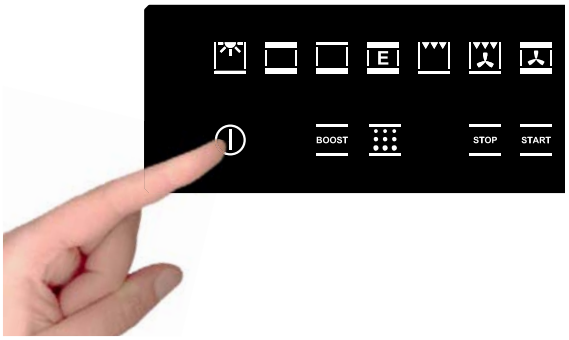
On allume le four en effleurant sur le symbole ⏻ schématisé dans la figure.
Pour activer les fonctions du four, toujours ⏻ frapper ON/OFF, à l'exception des fonctions éclairage four et temporisateur qui sont indépendantes.
Le commande active toutes les icônes en en illuminant le fond.

REMARQUE: on rappelle que l'allumage du four n'est possible que lorsque la fonction clé est désactivée.

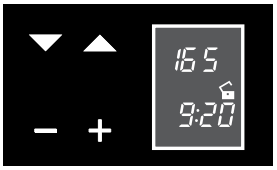
Pendant une minute après l'allumage, le message ON s'affiche ; le dispositif de contrôle attend qu'on ait choisi une fonction. Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme une erreur et, pour des raisons de sécurité, il éteint automatiquement le four (OFF s'affiche pendant quelques secondes).

F

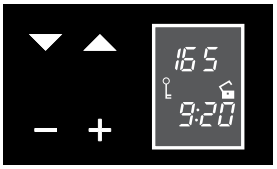
Fonction clé (blocage du clavier)



On active/désactive la fonction clé en appuyant sur la touche ⏻ pendant au moins 3 secondes.
Le mode de fonctionnement du four peut être activé/désactivé à tout moment.

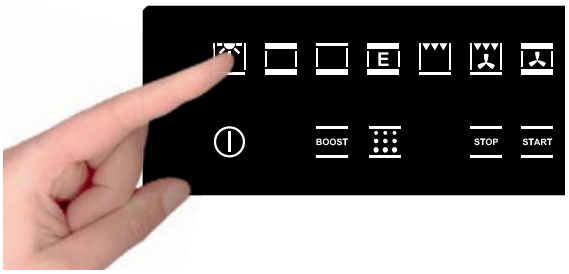


Le symbole clé ABSENT indique que la fonction BLOCAGE CLAVIER n'est pas active.

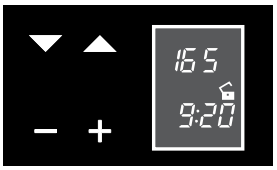


Le symbole clé PRÉSENT indique que la fonction BLOCAGE CLAVIER est active.

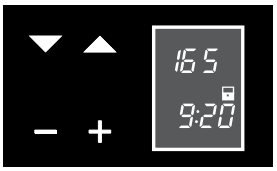
Fonction verrou (blocage de porte)
(disponible sur certains modèles seulement)



Pour activer/désactiver la fonction verrou, appuyer sur la touche pendant au moins 3 secondes.
Elle peut être activée et désactivée à n'importe quel moment et quel que soit le mode de fonctionnement du four..



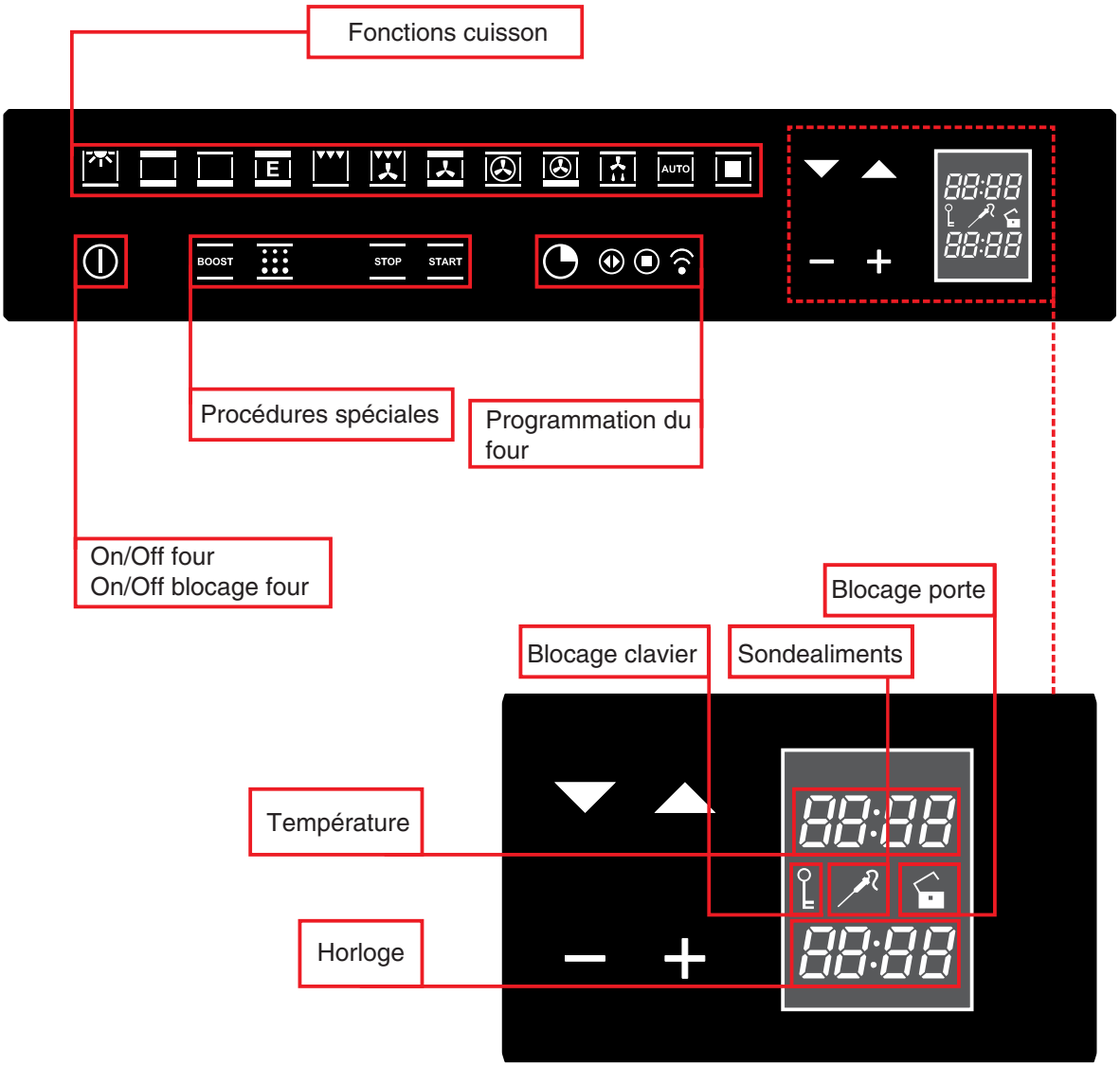
Le symbole du verrou OUVERT indique que la fonction BLOCAGE PORTE n'est pas active.



Le symbole du verrou FERMÉ indique que la fonction BLOCAGE PORTE est active.

FONCTIONS PRINCIPALES:

Vue d'ensemble du bandeau de commande



Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à disposition onze fonctions de cuisson spécifiques!
Pour activer une fonction, il suffit d'effleurer le symbole correspondant.
Chaque fonction prévoit une température programmée choisie en vertu d'essais de cuisson sur des recettes qui l'utilisent typiquement; toute modification est aisée en fonction de l'expérience de chacun.

Attention:

"Pendant l'emploi du four, les pièces accessibles pourraient atteindre des températures élevées. Les enfants doivent être tenus à distance. Veiller également à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. »

F

Fonction de cuisson

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson.

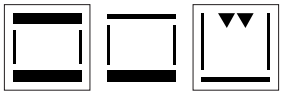
Icône	Mode Description	Utilisé pour…
	Seulement l'éclairage est en fonction.	---
	Dans ce mode de fonctionnement, seul le ventilateur interne de la cavité est en fonction.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
	Uniquement le four inférieur (bas) est activé	Ce mode est utilisé pour garder les aliments chauds.
	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
	Le mode Pizza utilise la résistance supplémentaire inférieure et la résistance circulaire + qui se trouve derrière le couvre-ventilateur dans la paroi postérieure du four.	Le mode Pizza a été spécialement étudié pour que vous puissiez préparer des PIZZAS parfaites en quelques minutes. NOTE : Dans ce mode de cuisson, la température à l'intérieur du four atteint des températures de l'ordre de 350°C.
	Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie. En particulier, le ventilateur de refroidissement du four ne fonctionne que lorsqu'il le faut, par exemple, lorsque le four est chaud et les pièces électroniques ont besoin de refroidi.	Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les repas en petite portion. La durée de préchauffage est très courte et la cuisson a tendance à être plus lente. Ce n'est pas recommandé pour de grands plats, par exemple de grandes portions ou une grosse préparation.
	Le mode de Cuisson par convection (Convection Bake) utilise le chauffage du four supérieur (haut), le chauffage du four inférieur (bas) et le ventilateur de convection à l'intérieur du four.	Il peut aussi être utilisé pour cuisiner des amusegueule, des biscuits, et des petits gâteaux sur un niveau ou plusieurs.

Le mode cuisson par convection (True Convection Bake) utilise le troisième élément de chauffage ou le circulaire derrière la cloison de la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four grâce au ventilateur à convection.	Il est possible de cuire les mêmes aliments qu'avec la cuisson par convection, cuire plusieurs plats à un ou plusieurs niveaux. Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
Ce mode de cuisson utilise la résistance de la sole et la résistance circulaire associée au ventilateur interne.	Utilisé pour les cuissons sur plusieurs niveaux des soufflés et des pizzas.
Le mode grill par convection (Convection Grill) combine la chaleur intense du chauffage supérieur (haut) avec la chaleur qui circule grâce au ventilateur à convection.	Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demi-poulets ou des blancs de poulet. Si le four est équipé d'un moteur à broche alors la rôtisserie par brochage d'un poulet ou d'une dinde est possible.
Le gril utilisela chaleur intenserayonnéepar l'élément chauffant supérieur	Idéal pour préparer des toasts, pour dorer et griller les plats. Si le tournebroche est monté sur le moteur, on peut cuisiner un poulet ou une dinde.
La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée (voir pag. 26)	PYRO ou mode auto-nettoyage (self-clea-ning). Ici, le four est automatiquement nettoyé en brûlant les résidus de nourriture à température élevée (environ 475°C) de 1 h à 3 h. Pendant l'auto-nettoyage, les fumées produites sont filtrées et rejetées ensuite dans l'air.

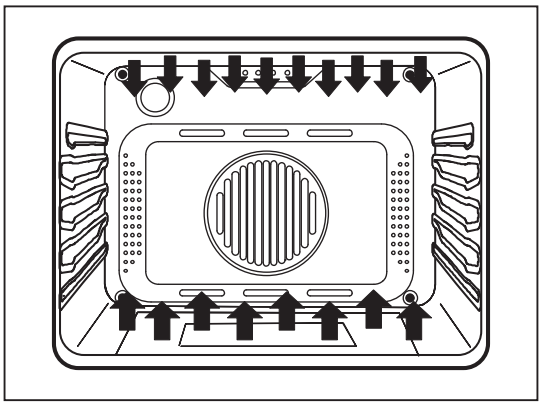
F

Instructions pour le fonctionnement

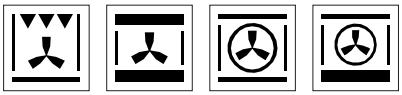
Cuisson conventionnelle



Système classique qui utilise la chaleur supérieure et inférieure indiquée pour la cuisson d'un seul plat.
Il est bon que les aliments soient introduits quand le four a atteint la température préétablie, à savoir quand le °C s'est bloqué et un bip sonore s'est produit.
Si, vers la fin de la cuisson il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, choisir le symbole de la cuisson la plus appropriée et régler la température à discrétion.
Il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four durant la cuisson.



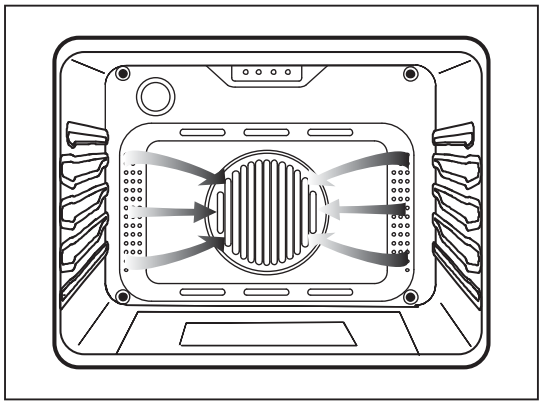
Cuisson ventilee



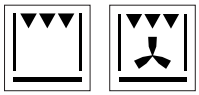
Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le distribuant de manière uniforme. La cuisson a lieu plus rapidement par rapport à la cuisson conventionnelle.
Le système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux et même pour des aliments de différente nature (poisson, viande etc.).

Decongelation

En sélectionnant cette fonction de cuisson ventilée et en réglant la température sur 0°C, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, ce qui favorise ainsi une décongélation rapide des aliments congelés.
Le préchauffage n'est pas nécessaire, mais pour la pâtisserie il vaut mieux le faire (vous pourrez augmenter la température jusqu'à 60°C).



Cuisson au gril



Type de cuisson pour faire griller ou dorer des aliments.
Certains fours peuvent être équipés de moteur de la tige et de la broche pour la cuisson au tournebroche. La grille avec les aliments à cuire doit être introduite sur la 1ère ou 2ème position à partir du haut. Préchauffer pendant 5 minutes.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement dans le meuble à travers la façade du four. Il entre en marche quand la cavité du four atteint environ 80°C. L'extinction du ventilateur a lieu quand la cavité du four descend aux alentours de 60°C environ.

F

Cuisson éco

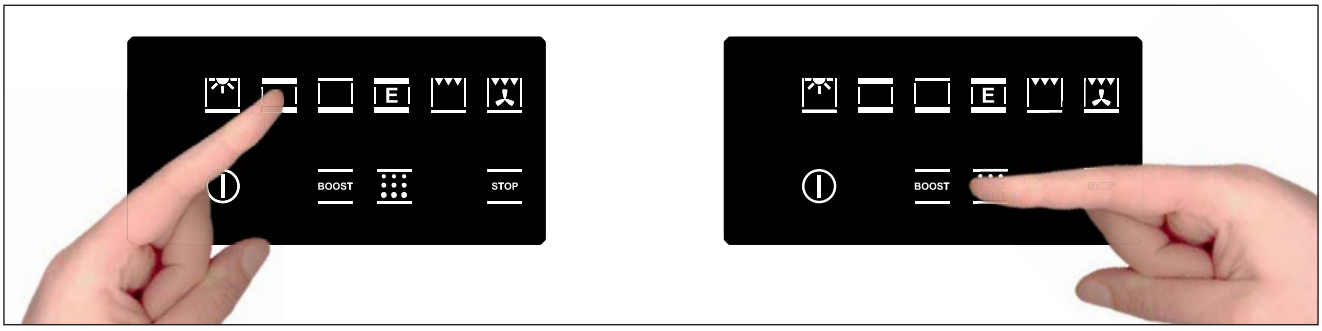
Cette fonction a été conçue pour assurer une économie d'énergie significative. Le ventilateur de refroidissement est initialement éteint et ne s'allume que quand la température des éléments internes s'élève, et il travaille alors avec les éléments chauffants. La cuisson pourra être un peu plus lente que dans la cuisson standard, surtout si le four est très plein.

Fonctions spéciales

Boost (préchauffage rapide)

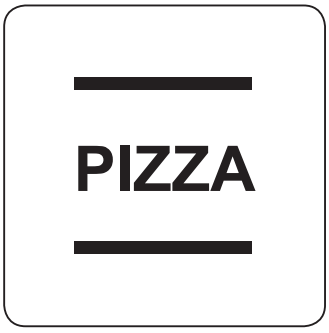
BOOST - TEMPS RAPIDES
Pour réduire les temps des cuissons avec un préchauffage rapide.

Cette fonction spéciale ne peut être activée qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson et son intervention sert à réduire le temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson programmée.
Ce laps de temps est appelé "préchauffage" et celui-ci est exigé dans presque toutes les recettes.



Il est possible à tout moment de désactiver la fonction "BOOST" ou de changer de fonction de cuisson.

MODE PIZZA (disponible sur certains modèles seulement)



Le mode PIZZA a été spécialement étudié pour que vous puissiez préparer vos PIZZAS en quelques minutes. Pour obtenir des résultats parfaits, appuyez sur la touche PIZZA pour accéder à cette recette spéciale. Après vos paramétrages, le MODE PIZZA fera le reste ; le four atteindra la température de près de 350°C grâce à l'activation des résistances à 100% de leur capacité.
À cette température, vous êtes sûr d'obtenir une belle base croquante et une bonne cuisson sur la partie supérieure de votre pizza, comme à la Pizzéria.

Le secret d'une bonne pizza réside dans la simplicité d'une pâte bien fermentée, bien fermentée et bien cuite : peu de garniture, mais de bonne qualité. Une fois que vous avez obtenu une boule de pâte levée, battez-la sur le plan de travail pour renforcer sa structure, étendez-la des bouts des doigts et laissez-la reposer quelques minutes avant de continuer (la pâte devient plus souple et s'étalera mieux). Terminez d'étaler la pâte de façon à obtenir une base de 30 cm de diamètre et placez-la sur la grille fournie à cet effet (n'utilisez jamais de papier à four ou autre), laissez lever quelques minutes puis garnissez à votre gré.

Activez la fonction PIZZA, indiquez le nombre de pizzas que vous voulez faire cuire en même temps « 1 ou 2», appuyez sur la touche ⊡ et indiquez le type de pizza que vous êtes en train de préparer « Fine ou Épaisse » (voir tableau ci-dessous). Validez ensuite avec la touche ⊡ vous verrez s'afficher vos paramètres de cuisson avec le temps et le niveau sur lequel vous devrez placer la pizza (par la suite).

Après la validation le four commence le préchauffage au terme duquel un signal sonore et visuel sur l'afficheur indiquera que le moment est venu d'introduire les pizzas. Une fois que la porte est fermée, la cuisson commence automatiquement ; à partir de ce moment, aucun réglage ou activation n'est possible, vous devez simplement suivre les indications qui apparaissent sur l'afficheur.

Grille PIZZA

Pierre à four (option)
Introduire avant le préchauffage du four

CONSEILS POUR UNE BONNE CUISSON :

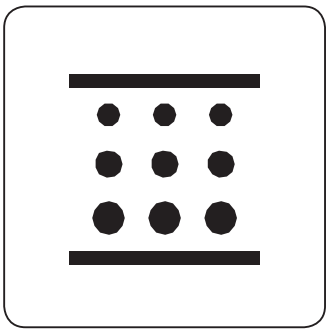
- Compte tenu des températures élevées et du temps de cuisson bref, nous conseillons d'effectuer l'introduction et l'extraction des pizzas rapidement de façon à ce que la porte reste ouverte le moins de temps possible et que la température ne s'abaisse pas trop.
- Une fois que le signal sonore et visuel sr l'afficheur indiquent que la cuisson est finie, sortir la pizza immédiatement car les temps sont très réduits et quelques secondes pourraient altérer considérablement la pizza.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson en fonction de votre type de pâte et de pizza : pour le changer, appuyez sur les touches +/- avant la validation avec la touche start. À la fin de la recette, le système vous demandera si vous souhaitez la sauvegarder dans vos recettes personnelles.

Pizza	**Poids de la pâte levée**	**Diamètre**
Fine	180gr	30cm
Épaisse	260gr	30cm

Remarque :
Une fois la première cuisson terminée, vous pouvez faire cuire tout de suite d'autres pizzas sans avoir à faire de préchauffage.

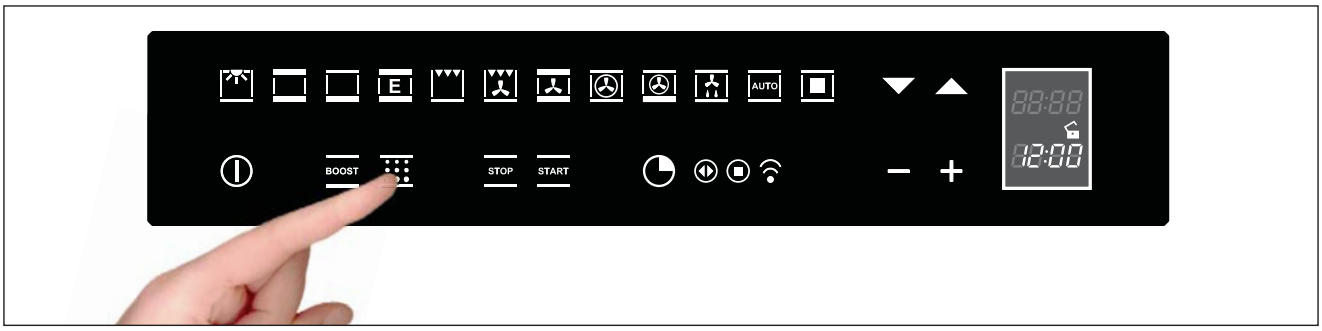
F

Self clean (disponible sur certains modèles seulement)



PYRO ou en mode d'auto-nettoyage. Le four se nettoie en brûlant les résidus de cuisson à haute température (475°C environ) ; l'opération dure entre une heure et demie et trois heures. Toutes les fumées produites pendant le cycle d'auto-nettoyage sont filtrées puis expulsées dans l'air.

Allumez le four puis appuyer sur la touche "CLEAN".



La touche "START" se met à clignoter en attendant la confirmation du temps de durée du cycle. L'afficheur montre trois options de temps comprises entre 1h30 et 3h00; à l'aide des touches ▼ ▲ sélectionnez la durée souhaitée en fonction de la saleté qui s'est accumulée (voir paragraphe Nettoyage et entretien, page 38).
Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur "START" une première fois pour valider et une deuxième fois pour mettre le cycle en route; la porte se bloque immédiatement et l'afficheur montre le message CLEAN, le temps résiduel et le symbole du verrou qui indique l'état de la porte.
Une fois l'activité d'auto-nettoyage terminée, la porte reste bloquée pendant que le four se refroidit ; une fois refroidi, la porte se débloque et émet un signal sonore intermittent alors que l'afficheur montre le message correspondant.
Pressez alors la touche ON/OFF pour terminer le cycle et enlever les résidus à l'intérieur.

Il est possible de régler le temps de nettoyage selon les mêmes règles que les fonctions automatiques ; il est donc possible de retarder le cycle pyrolytique.

Presser la touche ⏻ à n'importe quel moment pour arrêter le four.

La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.

Le ventilateur de refroidissement se met en route dès que l'on sélectionne la position et augmente sa vitesse quand les parties internes deviennent chaudes. La température du four est réglée automatiquement à 475°C afin d'assurer le nettoyage parfait de la cavité.

Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée. Un voyant de verrouillage sur l'affichage de température montre le statut du mécanisme de verrouillage à tout moment:

- Porte déverrouillée, ;
- Porte verrouillée, .
- Latch moving, transition in progress, lock symbol flashing.

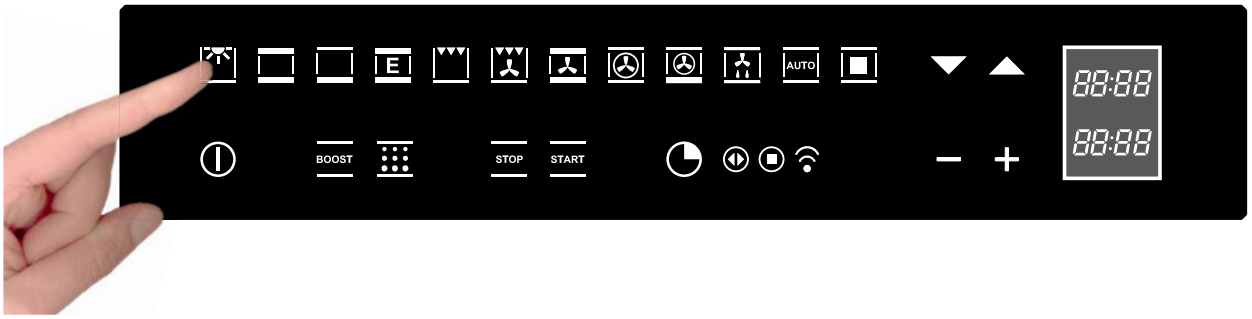
Contrôle de la lumière du four

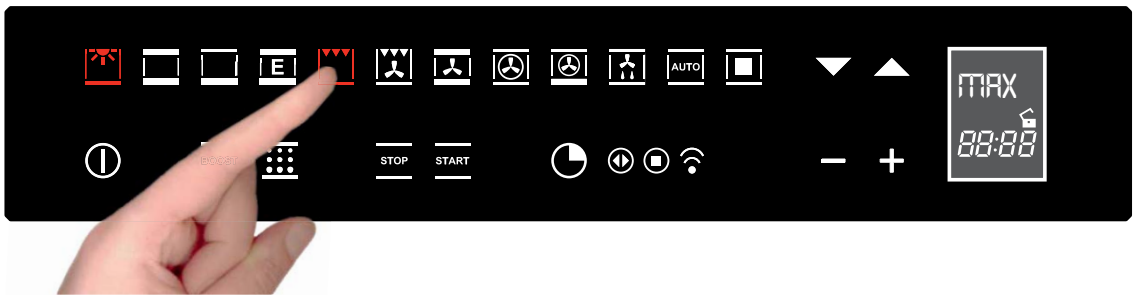
Le contrôle de la lumière est activé sur toutes les fonctions de cuisson et indépendamment de celles-ci, c'est-à-dire que la lumière peut être allumée ou éteinte en fonction de vos besoins et quand vous le voulez!
Normalement, la lumière du four reste allumée au cours du réchauffage, puis pendant trois minutes après que la température programmée ait été atteinte. À partir de ce moment-là, la lumière du four s'éteint pour des raisons d'économie d'énergie.
Pour pouvoir contrôler la cuisson, il peut être nécessaire d'allumer la lumière intérieure. Pour cela, il suffit de toucher le symbole de la lumière: celle-ci restera allumée pendant trois minutes pour s'éteindre ensuite toute seule; naturellement, vous pouvez l'éteindre tout de suite après, en touchant à nouveau le symbole de la lumière.
Sur certains modèles, le contrôle de la porte est disponible. Cette caractéristique utilise une technologie d'enregistrements de la position de la porte pour contrôler la lumière du four: l'ouverture de la porte du four est indiquée par un signal sonore et la lumière est allumée; elle s'éteint ensuite lorsque la porte est refermée.

F

Des gestes simples pour cuisiner

La programmation du four met à votre disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de cuisson. Celles-ci sont disponibles en étant couplées aux fonctions normales de cuisson, mais elles sont désactivées si vous utilisez la sonde à viande (voir chapitre consacré à ce point).

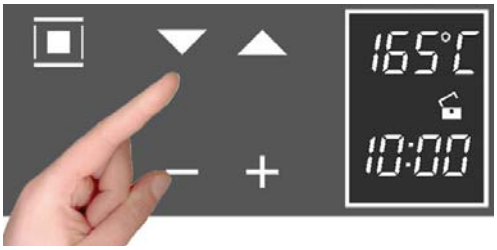




Le contrôle propose une température pour chaque fonction; celle-ci est modifiable à tout moment; mais si vous estimez que le réglage est correct, le four s'allume automatiquement au bout de quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle utilise une sonde de température d'une précision de ± 5° C pour la fiabilité maximale des températures de cuisson souhaitées.
La température peut être modifiée à tout moment: après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et le champ de réglage varie de +50° C à MAX. Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification car le contrôle s'active automatiquement au bout de quelques secondes.



Pendant le réchauffage, le symbole du degré centigrade (°C) clignote, indiquant le thermorégulation pour atteindre la température choisie. Lorsque celle-ci est atteinte, on entend un signal sonore.

N.B. : certains modèles peuvent être munis de l'affichage instantané de la température à l'intérieur du four, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si, au cours de la phase d'augmentation de la température, on souhaite vérifier la température sélectionnée, on appuie sur une des touches et si on le souhaite ▼ ▲, avec ces dernières, on peut modifier la température sélectionnée.

Chaleur résiduelle

Pendant la cuisson des aliments, la structure du four emmagasine de la chaleur qui est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à un isolement thermique généreux et certains détails de construction.
Cette chaleur est graduellement dispersée dans le temps et peut représenter une ressource en cuisine si l'on parvient à la gérer : le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à 50° C.

Exploitez cette caractéristique pour maintenir les aliments au chaud ou pour en terminer la cuisson en douceur!

PROGRAMMATION DU FOUR

La programmation du four offre trois modes de contrôle de la durée de cuisson. Elles sont disponibles alliés aux fonctions de cuisson normales.

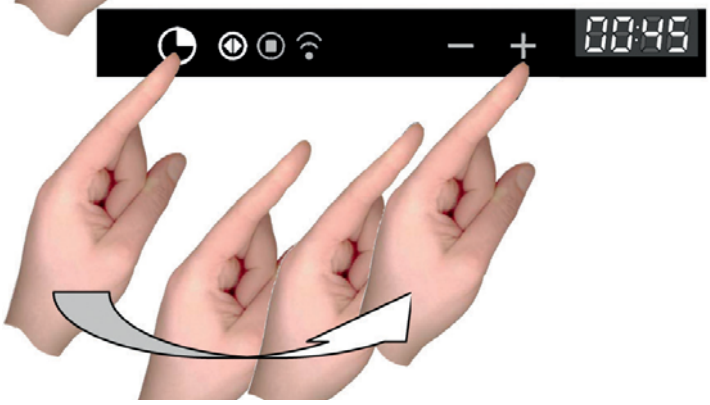
Les fonctions sont électionnables tour à tour, de gauche à droite, en effleurant le symbole de l'horloge; chaque effleurement illumine un symbole.

Note: n'est pas possible de programmer les recettes présélectionnées.

F

Programmation temporisateur: temps de cuisson

Effleurer une fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume. En outre, l'afficheur de l'horloge remplace l'indication de l'heure actuelle:

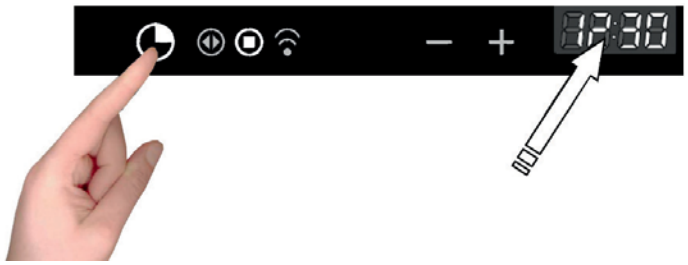


Iles points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.

Une fois que le temps de cuisson a été défini, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «durée cuisson» s'allume.

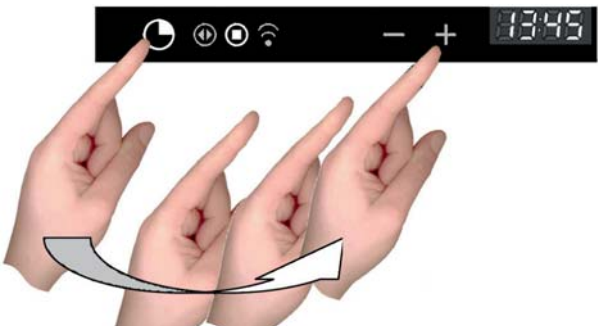
Dès maintenant, le décompte commence. Une fois le temps écoulé, le four émet un signal acoustique et les résistances thermiques sont éteintes pour mettre fin à la cuisson. L'afficheur indiquera *"Programme terminé, enlever le plat"*. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout d'1 minute, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: heure de fin de cuisson



Effleurer deux fois le symbole du temporisateur: le symbole correspondant s'allume.

Les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer l'heure de fin de la cuisson.



Programmer l'heure de fin de cuisson en effleurant les symboles « + » et « - ».

Une fois que l'heure de fin de cuisson a été définie, l'afficheur indique encore l'heure actuelle et le symbole «fin cuisson» s'allume.

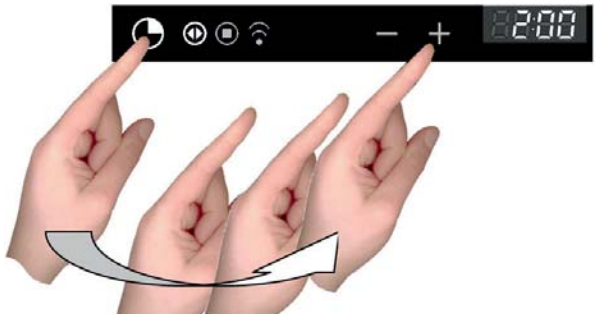
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore, les résistances thermiques sont désactivées, terminant ainsi la cuisson. L'afficheur indiquera *"Programme terminé, enlever le plat"*. Pousser sur une touche quelconque pour couper le signal acoustique ou ouvrir la porte.
Au bout de huit secondes, le four s'éteint automatiquement si aucune autre fonction de cuisson n'a été sélectionnée.

Programmation temporisateur: cuisson différée

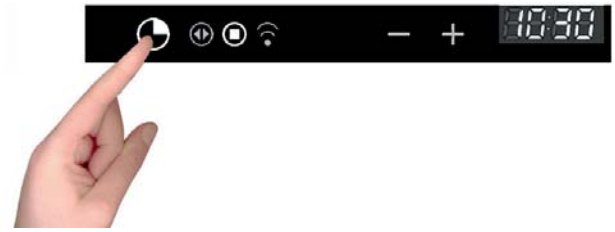
La combinaison des deux modalités «temps de cuisson» et «heure de fin de cuisson» permet de configurer le four afin qu'il commence la cuisson à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.
Par exemple, il est 8h30 et vous vous apprêtez à quitter la maison; vous souhaitez toutefois trouver un rôti cuit à votre retour; voici comment procéder:

Préparez le rôti pour la cuisson et enfournez-le.

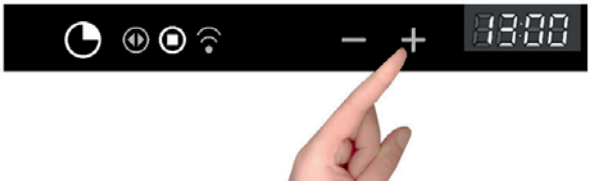
Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et réglez la température.



Maintenant, sélectionnez la durée de cuisson, supposons deux heures.



Définissez l'heure de fin de cuisson : le contrôle additionne normalement le temps de cuisson et l'heure actuelle et la propose comme l'heure de fin de cuisson; dans notre cas, il proposera les heures suivantes: 10h30 (8h30+2h00).



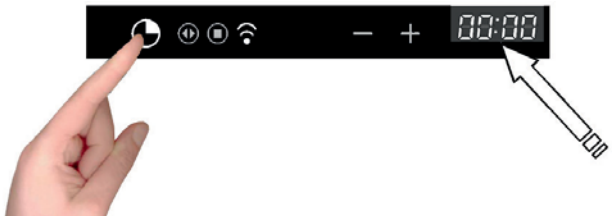
Modifiez l'heure de fin de cuisson pour la faire coïncider avec l'heure souhaitée: 13h00; dans notre exemple 13:00.

Le four se met en attente (stand-by) et la lumière s'éteint.

Le contrôle active automatiquement le four à 11h00 (13h00-2h00) et l'éteint à 13h00; à votre retour, vous trouverez un rôti prêt pour être consommé!

Programmation du temporisateur: minuterie

La minuterie est une fonction du temporisateur indépendante du fonctionnement du four, c'est-à-dire qu'elle ne bloque pas la cuisson et qu'elle n'éteint pas le four ; elle fonctionne comme un avertisseur sonore.
Vous pouvez la régler à tout moment, par exemple pour vous souvenir de contrôler la cuisson sur la cuisinière et dans le four ou pour d'autres activités dans la cuisine.
Elle fonctionne également si le four est éteint; dans ce cas, il suffit d'effleurer une fois le symbole des fonctions temporisateur. Si, en revanche, vous l'utilisez alors que le four est allumé, effleurez trois fois, tour à tour, le symbole des fonctions temporisateur:



les points de séparation clignotent, indiquant qu'il est possible de programmer cette valeur.

Programmer les minutes en appuyant sur les symboles « + » et « - ».
À présent, le compte à rebours commence. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole en question clignote: effleurer une touche quelconque pour interrompre le signal sonore.

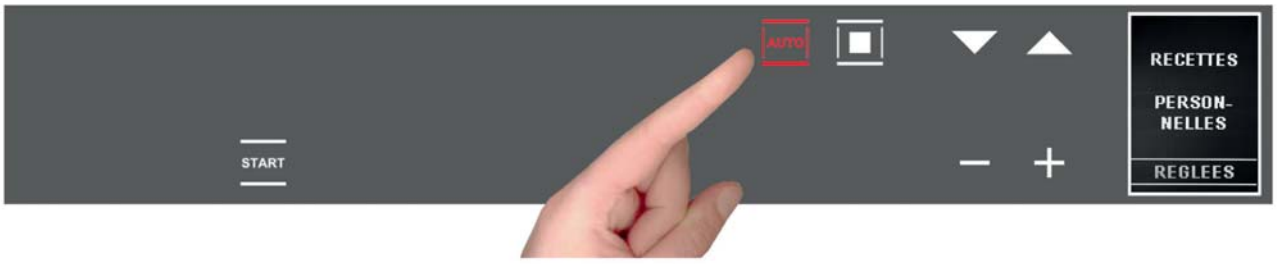
Programmation du temporisateur : effacement du programme

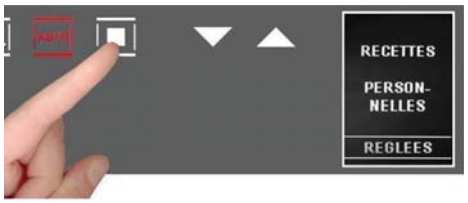
Pour effacer une programmation, mettre à zéro la valeur attribuée précédemment, ou éteindre le four.

Fonctions automatiques: recettes

Pour avoir accès à la fonction recettes, exécutez la procédure suivante:

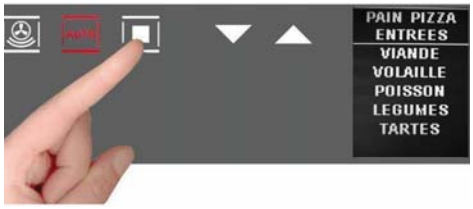
Allumez le four à l'aide de la touche ⏻;
Sélectionnez la fonction AUTOMATIQUE



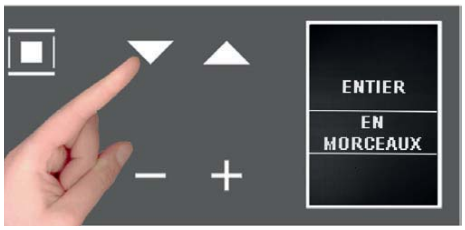


L'afficheur indique les 2 options:
- recettes personnelles;
- recettes programmées

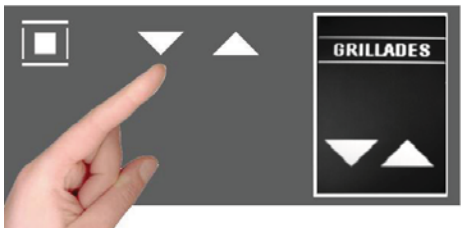
Choisir la sélection souhaitée avec les touches ▼ ▲;



Avec la touche ▣ confirmer le choix;
Le menu suivant s'affiche;
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type de mets et confirmer la sélection avec la touche ▣.



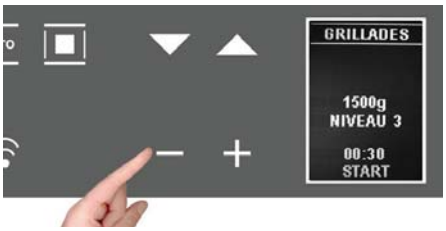
Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ▣.



Effleurer les touches ▼ ▲ pour choisir le type et confirmer la sélection avec la touche ▣.

La page-écran du poids s'affiche; en effleurant les touches ▼ ▲, choisir une des valeurs sélectionnées et confirmer avec la touche ▣.

F



Au terme de la programmation, l'afficheur récapitule la recette sélectionnée.
Les deux points de durée de la cuisson (00 :30) clignoteront.
Modifier en effleurant les touches - + .

Ou bien sélectionner directement la fonction START ; le programme et le compte à rebours du temps sélectionné sur l'afficheur démarrent.

ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE INTRODUIRE LE METS".

La cuisson terminée, l'afficheur indiquera « programme terminé, enlever le plat ». En même temps, le signal acoustique retentit jusqu'à ce qu'on ait poussé sur une touche quelconque ou qu'on ait ouvert la porte.

N.B.: en cas d'erreur durant le choix des valeurs et/ou si l'on souhaite modifier la sélection de la recette, on peut sélectionner STOP à tout moment pour annuler et recommencer la procédure.
N.B.: Si l'on exécute des cuissons après avoir modifié les paramètres du temps des recettes présélectionnées, durant le bip sonore au terme de la cuisson le message suivant s'affiche.

voir comme enregistrer les recettes au paragraphe suivant.

Personnalisation des recettes

Une fois que vous avez modifié la durée de la cuisson d'une recette préprogrammée et exécutée, il est possible de l'enregistrer pour la fois suivante, en mémorisant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).

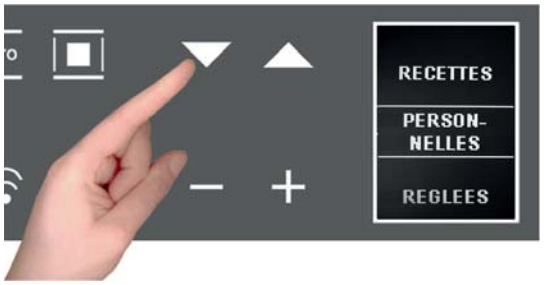
A la fin du cycle de cuisson de la recette modifiée, l'icône ci-dessous apparaîtra et pour pouvoir l'enregistrer il faudra agir de la façon suivante:

- à l'aide de la touche + choisissez "SI" [OUI]
- confirmez à l'aide de la touche ▣ le temps utilisé est visualisé,
- modifiez avec + et – et confirmez avec ▣ , le poids utilisé apparaît,
- modifiez avec + et – et confirmez avec ▣ , le message apparaît "Recette enregistrée POS. 1/1", et ainsi de suite en nombre croissant

Chaque fois que vous accédez au menu " RICETTE PERSONALI " [RECETTES PERSONNELLES] vous trouverez vos recettes enregistrées dans la liste.

Si la mémoire dédiée à l'enregistrement des recettes personnelles ne suffit pas, l'afficheur visualise le message: "MEMOIRE PLEINE IMPOSSIBLE SAUVER".

Avant d'enregistrer la recette, il faut en effacer d'autres du menu de la façon suivante:



- sélectionnez la fonction STOP;
- entrez dans la section "RECETTE PERSONNELLES" en tapant, où l'on trouve toutes les recettes enregistrées;
- à l'aide des touches ▼ ▲ faites défiler le menu pour sélectionner la recette que vous voulez éliminer.

NB: les noms sont donnés par défaut du menu;

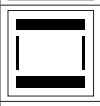
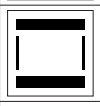
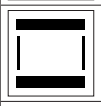
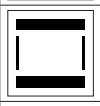
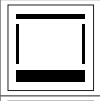
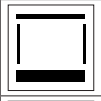
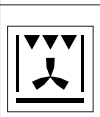
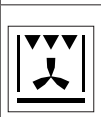
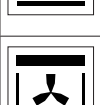
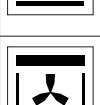
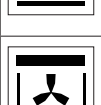
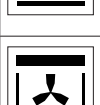
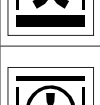
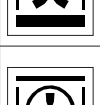
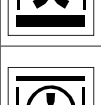
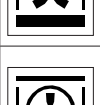
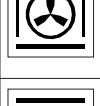
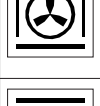
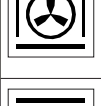
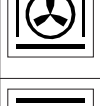
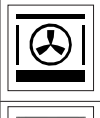
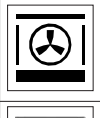
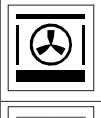
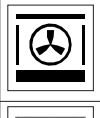
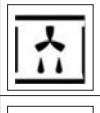
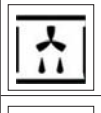
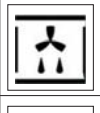
Une fois que la recette à éliminer est visualisée, sélectionnez la touche STOP en la tenant pressée jusqu'à l'affichage de la page-écran successive:

Par défaut la sélection sera programmée sur NO [NON], mais en pressant les touches de scroll + et – sélectionnez SI [OUI] et confirmez avec ■;

- L'afficheur communique l'élimination de la recette;

F

Cooking mode table with preset, minimum, maximum temperatures (°C) and nominal power (Watt)

TOU-CHE	MOD. P60	MOD. P60P	MOD. F60	MOD. F60P	T MIN (°C)"	PRESET (°C)	T MAX (°C)	ELEMENTS CHAUFFANTS (W)	NOM
0					***	***	***		ON/OFF
1					***	***	***		LIGHT (Lumière)
2					120	210	250	2400	BAKE (Cuisson)
3					***	350	***	3300	PIZZA
3					50	75	120	2100	KEEP WARM (Chauffe-plats)
4					120	190	250	2400	ECO-BAKE (Cuissonéco)
5						230		2400	NIVEAU GRILLE 1
						250		2400	NIVEAU GRILLE 2
						270		2400	NIVEAU GRILLE 3
6					75	190	250	2400	CONVECTION GRIL (Gril à convection)
7					75	190	250	2400	CUISON A CONVECTION
8					75	190	250	2300	CUISSON A CONVECTION VERITABLE
9					75	190	250	2300	SPECIAL (RING + LOWER)
10					30	***	60	2300	DEFROST Décongélation
11					75	210	250	2400	DEFROST Décongélation
12					***	475	***	2400	PYRO (Pyrolyse)

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE PORTE
(disponible sur certains modèles seulement)

Verrouillage automatique porte pendant le cycle de pyrolyse
Pour des raisons de sécurité, la porte est fermée automatiquement dès que le mode d'auto-nettoyage est sélectionné. La porte est aussi déverrouillée automatiquement lorsque la durée de nettoyage est expirée mais uniquement lorsque la température est tombée en dessous du seuil de sécurité.

NOTE

Il n'est pas possible d'exclure le système de verrouillage de la porte pendant l'auto-nettoyage, c'est-à-dire que le déverrouillage manuel de la porte pendant l'auto-nettoyage a la plus grande priorité et il est donc prioritaire sur toutes les autres sélections.

Le symbole du verrou ( ) sur l'afficheur est :

FERMÉ	lorsque la porte est bien verrouillée
OUVERT	lorsque la porte est bien déverrouillée
FLASHING (Clignotement)	lorsque le mécanisme deloquet bouge. (après auto-net-toyage le symbole va clignoter jusqu'à ce que la température soit sans danger et la porte déverrouillée).

Ampoules du four
Elles s'allument pendant toutes les cuissons mais elles sont toujours désactivées pendant l'auto-nettoyage.

F

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de commencer tout nettoyage, soyez sûr que l'appareil n'est plus soustension.
Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il devrait être nettoyé chaque fois que le grill est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante. Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.

ATTENTION

Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Les fours équipés de système à air chaud sont moins sujets à l'encrassement intérieur.

Cycle auto-nettoyage (cycles pyrolyse)
(disponible sur certains modèles seulement)
Bien qu'il ne soit pas nécessaire de nettoyer son four après chaque utilisation, ne laissez pas votre four devenir trop sale.
Avant de programmer un auto-nettoyage, enlevez tous les accessoires (grills, broches, plats, casseroles) pour éviter de les endommager, enlevez les gros résidus de nourriture et ensuite fermez la porte, en veillant à ce qu'elle soit bien fermée.

NOTE

Normalement un auto-nettoyage exige de 2:30 à 3 heures selon la quantité de saleté qui doit être enlevée.

ATTENTION

Assurez-vous que la porte est bien fermée avant que le cycle d'auto-nettoyage ne démarre, sinon le verrouillage de porte automatique ne sera pas exécuté.

Lorsque le cycle est fini et que le four est **COMPLÈTEMENT REFROIDI**, enlevez les résidus brûlés du cycle d'auto-nettoyage avec un chiffon humide.

Retrait de la porte du four

ATTENTION

Assurez-vous que:

- **Le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.**
- **La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulezla avec soin pour ne pas la briser.**
- **Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.**
- **Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.**

Pour **enlever la porte** (voir Fig. 10):

1 Ouvrez la porte complètement.
2 Soulevez les fixations de la charnière (1) de la fente (2).
3 Saisissez la porte fermement des deux côtés en utilisant les deux mains et fermez la porte.
4 Saisissez fermement; la porte est lourde.
5 Placez la porte dans un endroit adéquat.

Pour **remettre la porte** (voir Fig. 10):

1 Insérez les bras de montant (3) des deux charnières dans les fentes supérieures (6) et les montants inférieurs (4) dans les fentes inférieures (7). Les interstices (5) doivent s'accrocher sur les lèvres (8).
2 Insérez les fixations de la charnière (1) vers le bas dans leur position.
3 Fermez et ouvrez la porte doucement pour vous assurer qu'elle est correctement mise en place.

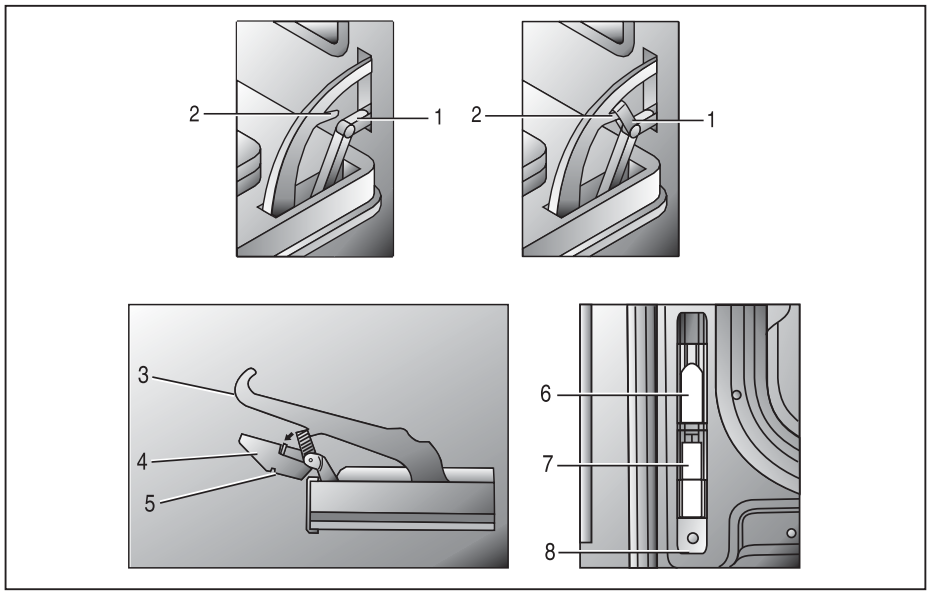


Fig. 10

F

Dépose de la porte panoramique « FULL GLASS »

ATTENTION

Assurez-vous que:

- **Le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.**
- **La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulezla avec soin pour ne pas la briser.**
- **Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.**
- **Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.**

Pour **enlever la porte** (voir Fig. 11A):

1 Ouvrez la porte complètement.
2 Soulever le support de la charnière (1).
3 Saisissez la porte fermement des deux côtés en utilisant les deux mains et fermez la porte.
4 L'extraire en soutenant fermement la porte, qui est lourde.
5 Placez la porte dans un endroit adéquat.

Pour **remettre la porte** (voir Fig. 11B):

1 Introduire les bras (2) des deux charnières dans les rainures (3). Les coins (4) doivent s'accrocher sur les bords (5).
2 Insérez les fixations de la charnière (1) vers le bas dans leur position.
3 Fermez et ouvrez la porte doucement pour vous assurer qu'elle est correctement mise en place.

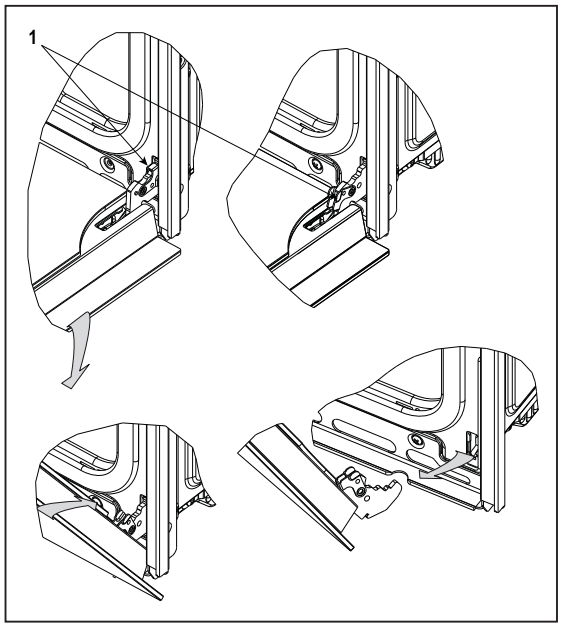


Fig. 11A

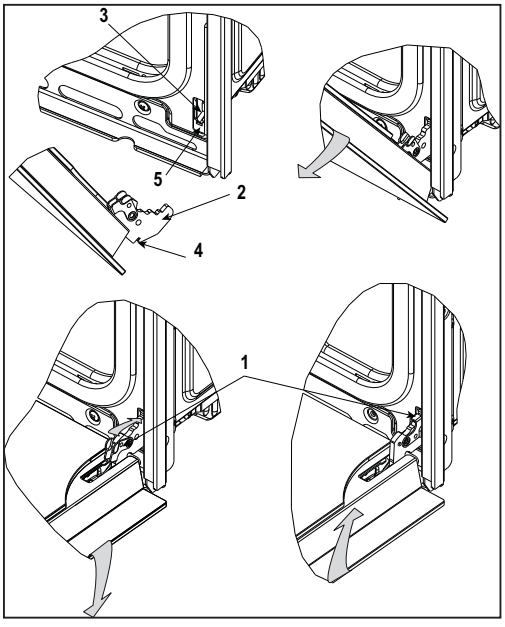
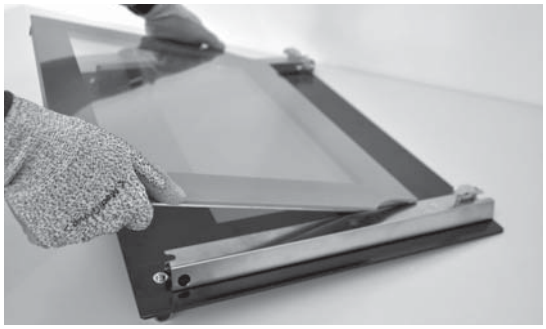


Fig. 11B

Comment démonter les vitres internes de la porte panoramique « FULL GLASS »

1. Mettre des gants de protection.
2. Placer la porte sur un plan horizontal ; mettre une toile douce dessous pour éviter que la partie esthétique ne se raye.
3. Presser simultanément le bouton des deux bouchons latéraux et extraire le listeau supérieur.

4. Extraire le pack des 3 vitres intérieures comme il est montré ci-dessous. Extraire la deuxième et la troisième vitre (verres intermédiaires) pour les nettoyer.



5. Pour remettre en place les verres intermédiaires après le nettoyage, procéder à l'inverse et vérifier que la mention INTERNAL SIDE est orientée de façon à être lisible correctement.

REMARQUE : un certain jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux est normal car il sert à compenser les dilatations thermiques des vitres.

6. Placer le pack des trois vitres entre les deux piédroits et remettre en place le listeau supérieur.

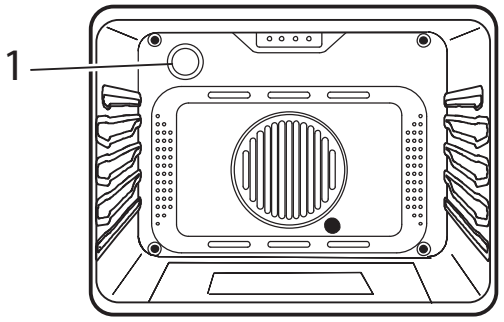
F

Pour remplacer une ampoule

ATTENTION

Assurez-vous que:

- **Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risquez de vous électrocuter ou de vous brûler.**
- **Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four.**
- **Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.**
- **Les lentilles sont en verre. Manipulezles avec précaution pour éviter de les casser. Les verres cassés peuvent blesser.**



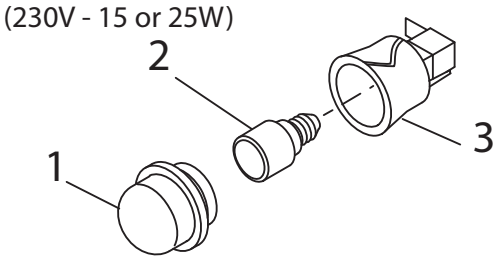


Fig. 12

1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
2 Enlevez le couvercle (1) en le dévissant.
3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
5 Employer un avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 12).
6 Vissez le couvercle (1).
7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI..... 2
INSTALLAZIONE DEL FORNO..... 4
Caratteristiche elettriche..... 4
Collegamento del forno
alla rete elettrica..... 7

ISTRUZIONI PER L'USO..... 8
Griglie del forno..... 8
Griglie del forno allungabili
(se presenti)..... 9
Guide smontabili..... 10
Primo allacciamento..... 11
Modalità di dimostrazione..... 11
Regolazione dell'orologio..... 12
Azioni possibili a forno spento..... 13
Accensione del forno..... 13
Funzione chiave..... 14
Funzione lucchetto (blocco porta)
(disponibile solo in alcuni modelli)..... 14

FUNZIONI PRINCIPALI..... 15
Funzioni cottura..... 15
Istruzioni di funzionamento..... 18
Sonda cibo (o termometro a sonda)..... 19
Come utilizzare la sonda cibo..... 20

FUNZIONI SPECIALI..... 24
Boost (rapido preriscaldo)..... 24
Pizza mode..... 24
Self clean..... 26
Controllo della luce forno..... 27
Regolazione della temperatura..... 28

PROGRAMMAZIONE DEL FORNO..... 29
Programmazione timer..... 30
Funzioni automatiche..... 33
Tabella delle modalità di cottura con
le rispettive temperature preimpostate.. 36

SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA 37
Blocco automatico della porta
durante il ciclo pirolitico..... 37
Luci del forno..... 37

PULIZIA E MANUTENZIONE..... 38
Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici)..... 38
Rimozione della porta del forno..... 39
Rimozione della porta panoramica
"FULL GLASS"..... 40
Come smontare i vetri interni della
porta panoramica "FULL GLASS"..... 41
Sostituzione della luce del forno..... 42

Caro Cliente,
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, e stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.
Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

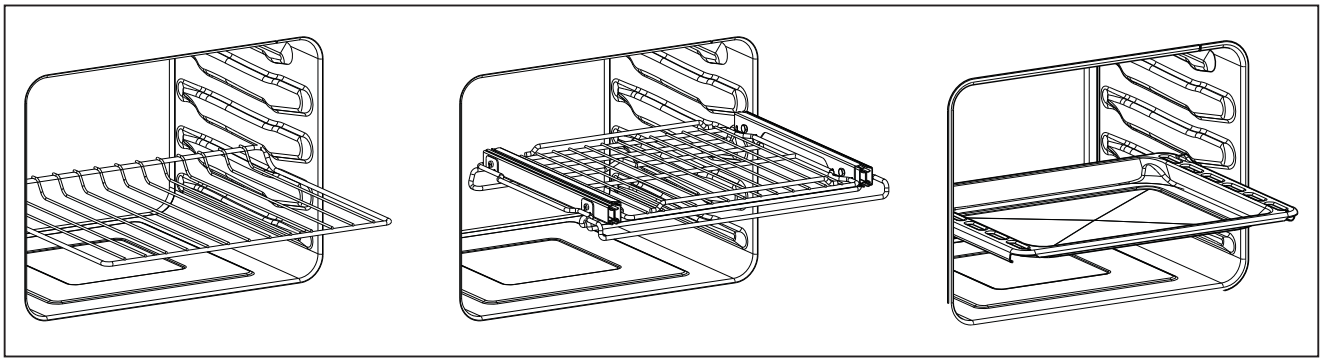
IMPORTANTE
La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

IT

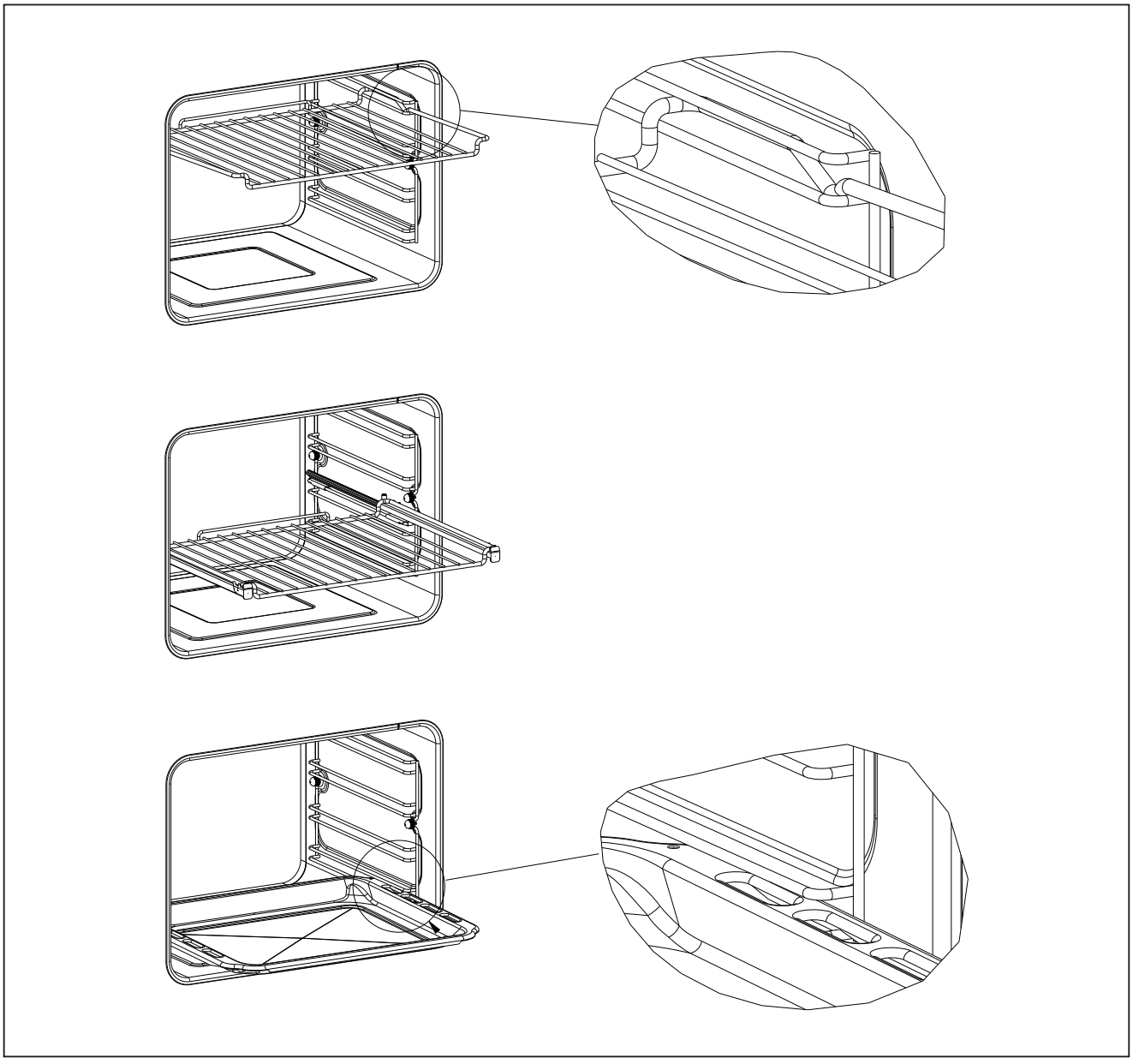
AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare il servizio tecnico.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill in tutti i modelli tenere la porta chiusa.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- **Il forno si riscalda durante il funzionamento: non toccare le resistenze poste all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini in particolar modo durante la fase di auto-pulizia (se presente).**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone **(inclusi bambini superiori agli 8 anni)** con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di capacità di apprendimento, a meno che ad essi siano sottoposti a supervisione o venga data loro istruzione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, con la bacinella o in altra maniera).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- Utilizzare esclusivamente la sonda carne fornita con l'apparecchio.

Fare riferimento alle figure sotto per il corretto inserimento delle griglie
GUIDE STAMPATE



GUIDE SMONTABILI



IT

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Per l'installazione del forno nel mobile della cucina basta praticare un vano di incasso con le dimensioni indicate nella **Fig. 1** (le dimensioni sono in mm).
L'apparecchio deve essere fissato al mobile tramite le due viti fornite in dotazione, attraverso i fori praticati sui montanti del forno.
Il vano in cui l'apparecchio è incassato deve avere la parte posteriore aperta ed essere costruito in modo da consentire una certa aerazione per evitare eccessivi riscaldamenti del mobile: se incassato a colonna (**Fig. 1a**) lasciare un passaggio d'aria di almeno 200 cm2; se incassato a sottopiano (**Fig. 1b)** tale condizione non è necessaria.

ATTENZIONE

Poiché questo apparecchio è inserito nei mobili della cucina, assicurarsi che ogni superficie a contatto con il forno possa sopportare una temperatura di circa 90°C...

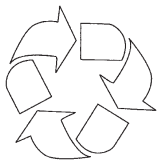
CARATTERISTICHE ELETTRICHE

- **Potenza assorbita:**
resistenza cielo forno: ..... 2400W 230V - 2400W 240V
resistenza inferiore forno:..... 2100W 230V - 2100W 240V
Element circolare (aria calda): ..... 2500W 240V (su alcuni modelli)
elemento riscaldante aggiuntivo inferiore: ..... 1000W 230V - 1000W 240V (su alcuni modelli)
motore gira-arrosto: ..... 4 W (su alcuni modelli)
lampada: ..... 25 W
motore ventilatore (aria calda):..... 25 W
motore ventilatore di raffreddamento: ..... 25 W
- Potenza max. assorbita: (vedere la targhetta).
- Tensione di alimentazione: (vedere la targhetta).

NOTA

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive Europee: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE..

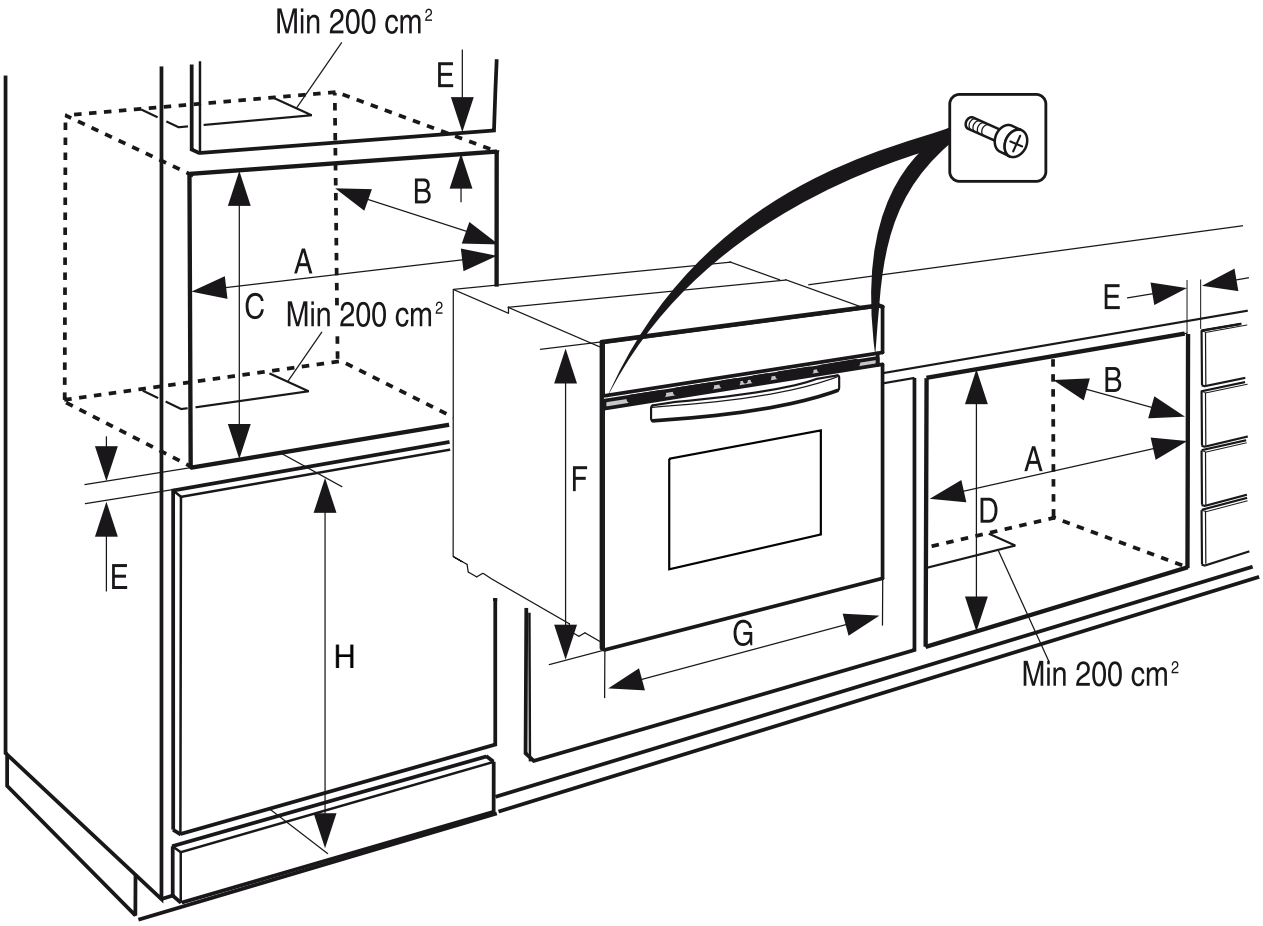
Rispetto per l’ambiente



La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta ricilata allo scopo di contribuire alla protezione dell’ambiente.
Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l’ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l’imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo. QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l’utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l’ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l’idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Dimensioni in centimetri

Forno	A	B	C	D	E	F	G	H
Singolo	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Fig. 1

Collegamento del forno alla rete elettrica

ATTENZIONE
L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è solo per uso domestico.
La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore. In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.
Per il collegamento usare un cavo flessibile tipo H05V2V2-F 3x1,5 mm_2 ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

Per collegare il cavo al forno, operare come segue (Fig. 2):

- Togliere il coperchio (1) svitando le tre viti (2). Svitare le due viti (3) del fermacavo ed infilare il cavo attraverso l'apertura al di sotto del coperchio.

- Togliere circa 12 cm dell'isolamento esterno del cavo e accorciare a circa 6 cm i due fili di tensione (fase e neutro) lasciando lungo quello da collegare al morsetto di terra principale posto sulla morsettiera; togliere l'isolamento dei tre fili colorati per circa 1 cm e collegarli correttamente alla morsettiera rispettando le polarità.

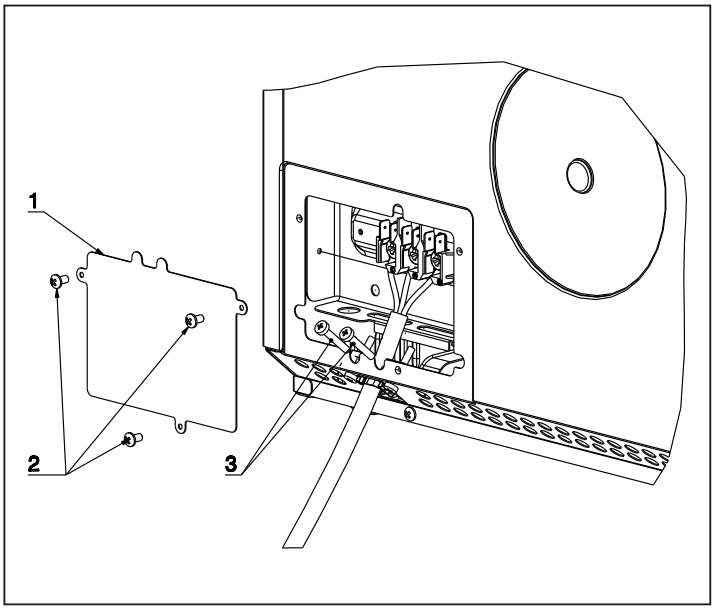


Fig. 2

- Serrare le due viti (3) del fermacavo e rimontare il coperchio (1) tramite le tre viti (2).

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

Griglie del forno

ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno se il calore viene intrappolato sotto il foglio.

ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

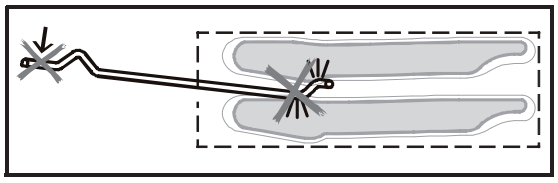


Fig. 3

Il forno ha delle guide per le griglie poste a quattro livelli.
Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 4).
Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti sui lati della cavità del forno.
Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate.
Le griglie sono progettate per fermarsi quando vengono spinte in avanti fino al loro limite.

GUIDE STAMPATE **GUIDE SMONTABILI**

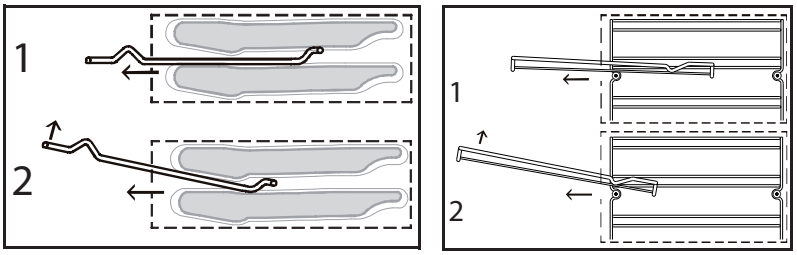


Fig. 4

Come togliere la griglia dal forno (vedi Fig. 4).

1 Tirare la griglia in avanti.
2 Sollevare la griglia verso l'alto in avanti e toglierla.

GUIDE STAMPATE **GUIDE SMONTABILI**

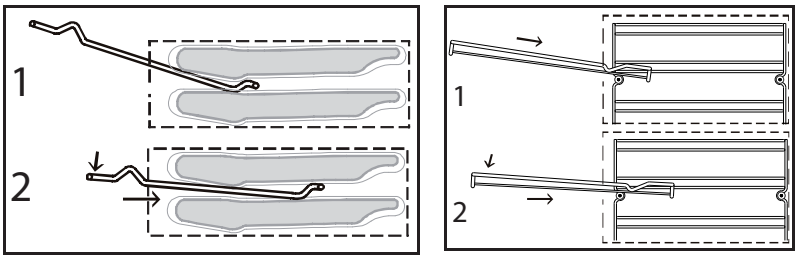


Fig. 5

Come riposizionare una griglia (vedi Fig. 5).

1 Sistemare il retro della griglia nelle guide.
2 Sollevando la parte frontale della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore.

Griglie del forno allungabili (se presenti)

La griglia allungabile consente di accedere più facilmente ai cibi in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando il cibo più vicino all'utilizzatore.

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- **Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi inaspettatamente se la griglia viene spostata in modo errato. I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni. La griglia deve essere tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.**
- **Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.**

NOTA

Togliere sempre la griglia allungabile prima dell'auto-pulizia del forno.
NON UTILIZZARE IN FUNZIONE PIZZA MODE

GUIDE STAMPATE

Come togliere dal forno la griglia allungabile (vedi Fig. 6).

1 Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto.
2 Risollevare la griglia fino al telaio e smettere di tirare fuori la guida della griglia.
3 Tirare la griglia in basso e fuori.

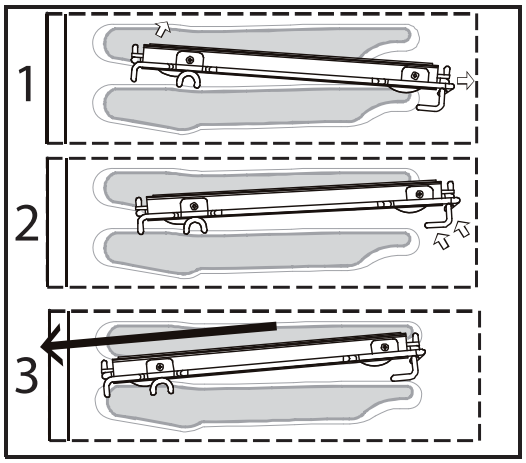


Fig. 6

Come riposizionare una griglia allungabile (vedi Fig. 7),

1 Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.
2 Spingere completamente finché il retro della griglia scende in posizione.
3 Tirare entrambe le sezioni in avanti finché si attiva l'arresto. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva.

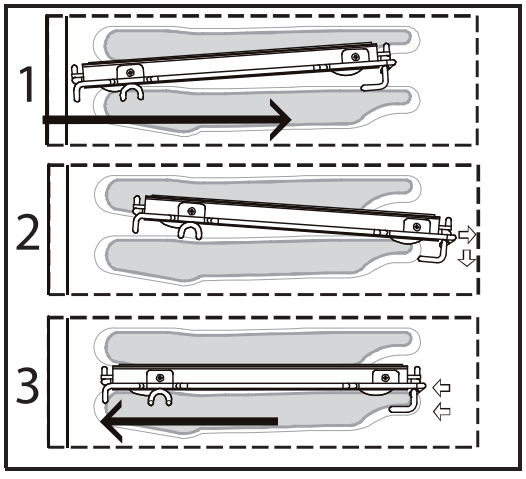
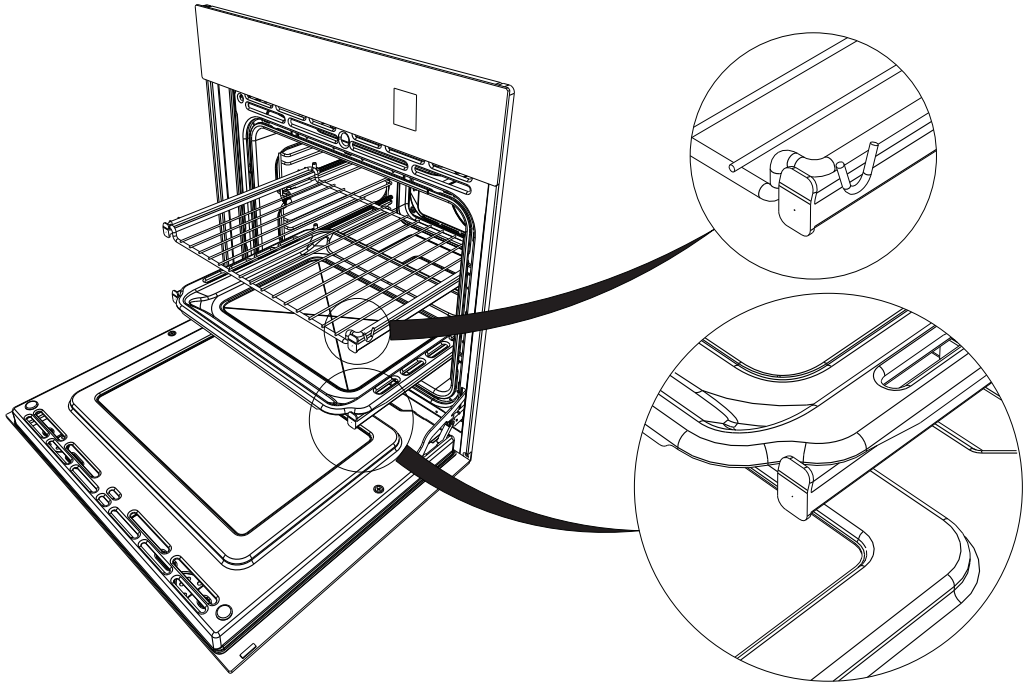


Fig. 7

IT

GUIDE SMONTABILI



NOTA
Togliere sempre le guide smontabili prima dell'auto-pulizia del forno svitando i dadi A indicati nella figura 3b.

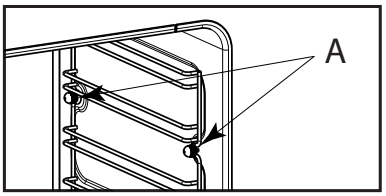


Fig. 3b

Come togliere dal forno la guida allungabile (vedi Fig. 6b).

1 Sganciare il fermo anteriore e posteriore posizionati sotto la guida, tramite un cacciavite a lama.

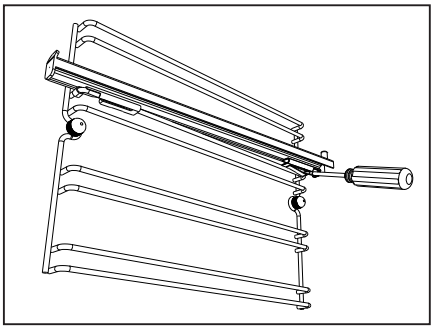


Fig. 6b

Come riposizionare una guida allungabile (vedi Fig. 7b)

1 Riposizionare sul livello desiderato le guide tramite una semplice pressione fino all'aggancio dei fermi.

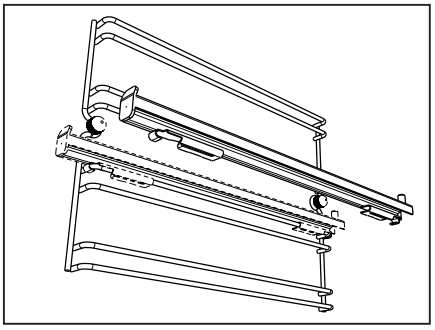


Fig. 7b

Presentazione del forno

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.
Il controllo touch control è di ultima generazione, preciso, affidabile.
L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!
Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

Installazione e allacciamento

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

Primo allacciamento

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta può apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;
con i tasti ▼ ▲ selazionare la lingua desiderata;
con il tasto ▣ confermare la scelta.

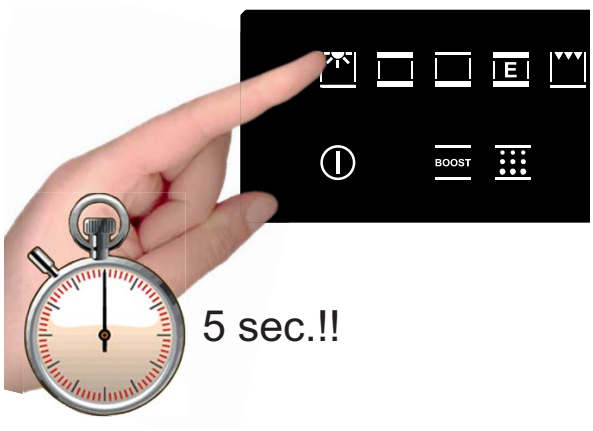
(d'ora in avanti la lingua prescelta rimmarrà fissa anche per le successive mancanze di alimentazione).

Ora entra in funzione **La modalità dimostrazione.**

La modalità dimostrazione - DEMO MODE

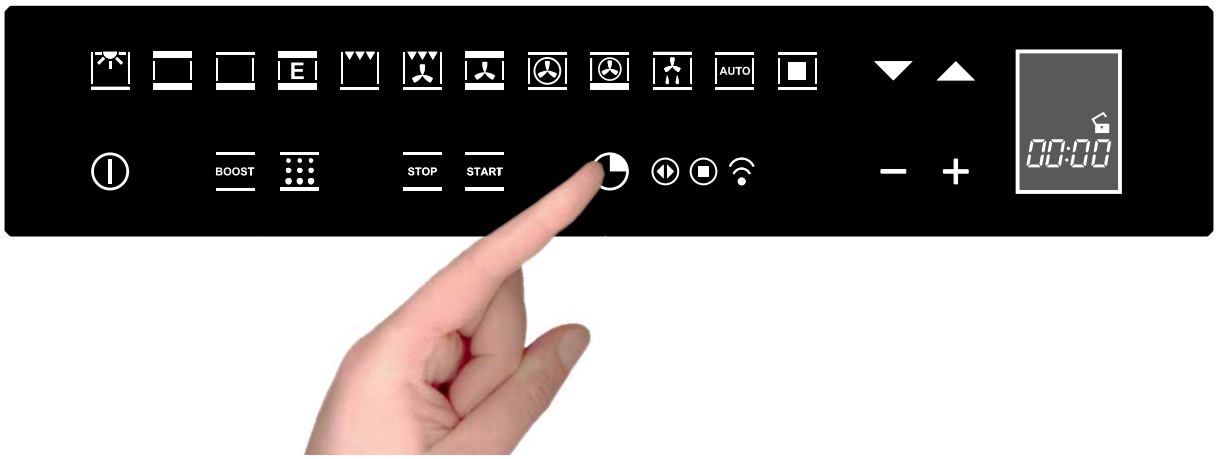
Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta ogni volta che l'alimentazione viene a mancare, e di conseguenza al primo allacciamento:
lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.

In questa modalità il forno non vieni MAI azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!
Il pannello di controllo è INATTIVO e quindi il forno non risponderà ai comandi!



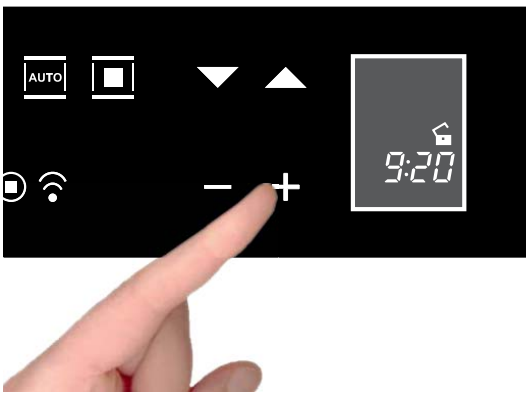
Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione.
Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

Regolazione dell'orologio



Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico. Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per almeno 3 sec.

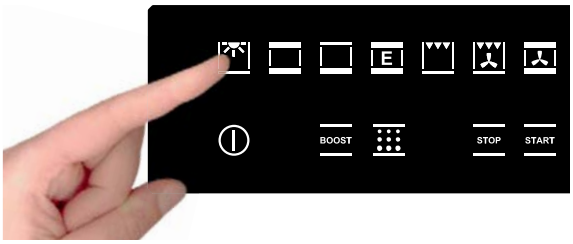
Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico.



Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.

AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO

- Accensione luce del forno



La luce forno viene attivata/disattivata digitando il simbolo come in figura.

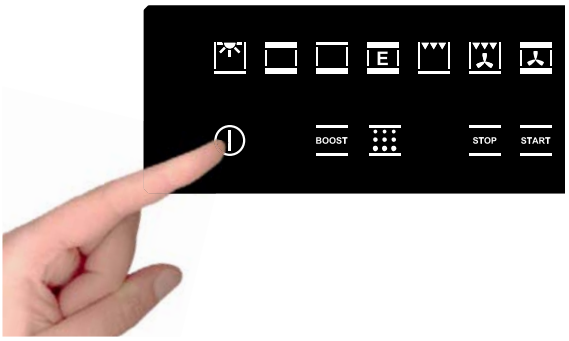
- Cambio della Lingua

A forno spento è possibile cambiare la Lingua nel display selezionando contemporaneamente e il tasto + in basso a destra per almeno 3 secondi.
Poi con ▼ ▲ scegliere la lingua e confermare la scelta con ■.

- Impostazione funzione timer “contaminuti”

Si consulti la sezione apposita a pag 29.

ACCENSIONE DEL FORNO



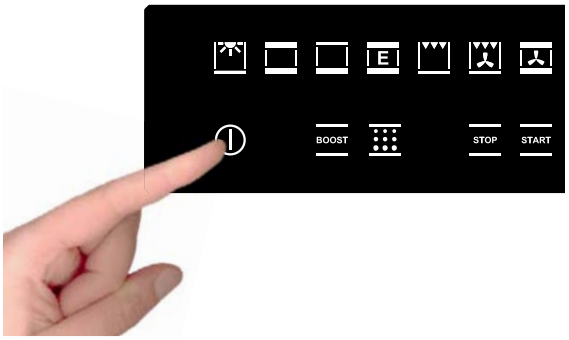
Il forno si accende agendo sul simbolo ⏻ schematizzato in figura.
per attivare le funzionalità del forno digitare sempre ⏻ a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti
Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

NOTA: ricordarsi che l’accensione avviene solamente se la funzione chiave è disattivata

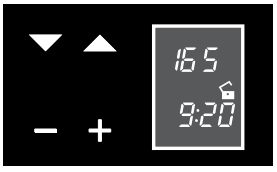
Per un minuto dall’accensione appare la scritta ON sul display, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l’accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno appare la scritta OFF sul display per qualche secondo.

IT

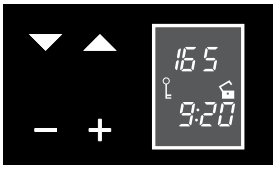
Funzione chiave (blocco tastiera)



La funzione chiave viene attivata/disattivata digitando il tasto ⏻ per almeno 3 secondi.
Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.

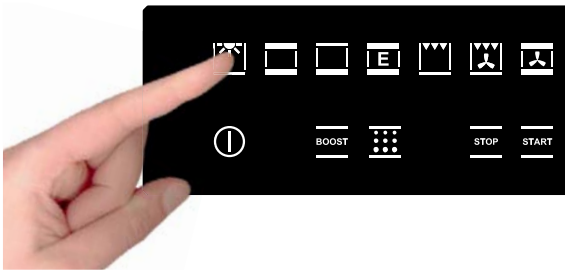


Il simbolo della chiave ASSENTE specifica che la funzione DI BLOCCO TASTIERA non è attiva.

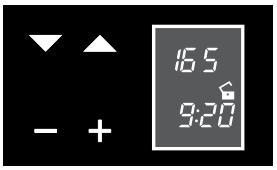


Il simbolo della chiave VISUALIZZATO specifica che la funzione DI BLOCCO TASTIERA è attiva.

Funzione lucchetto (blocco porta) (disponibile solo in alcuni modelli)



La funzione lucchetto viene attivata/disattivata digitando il tasto per almeno 3 secondi.
Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.

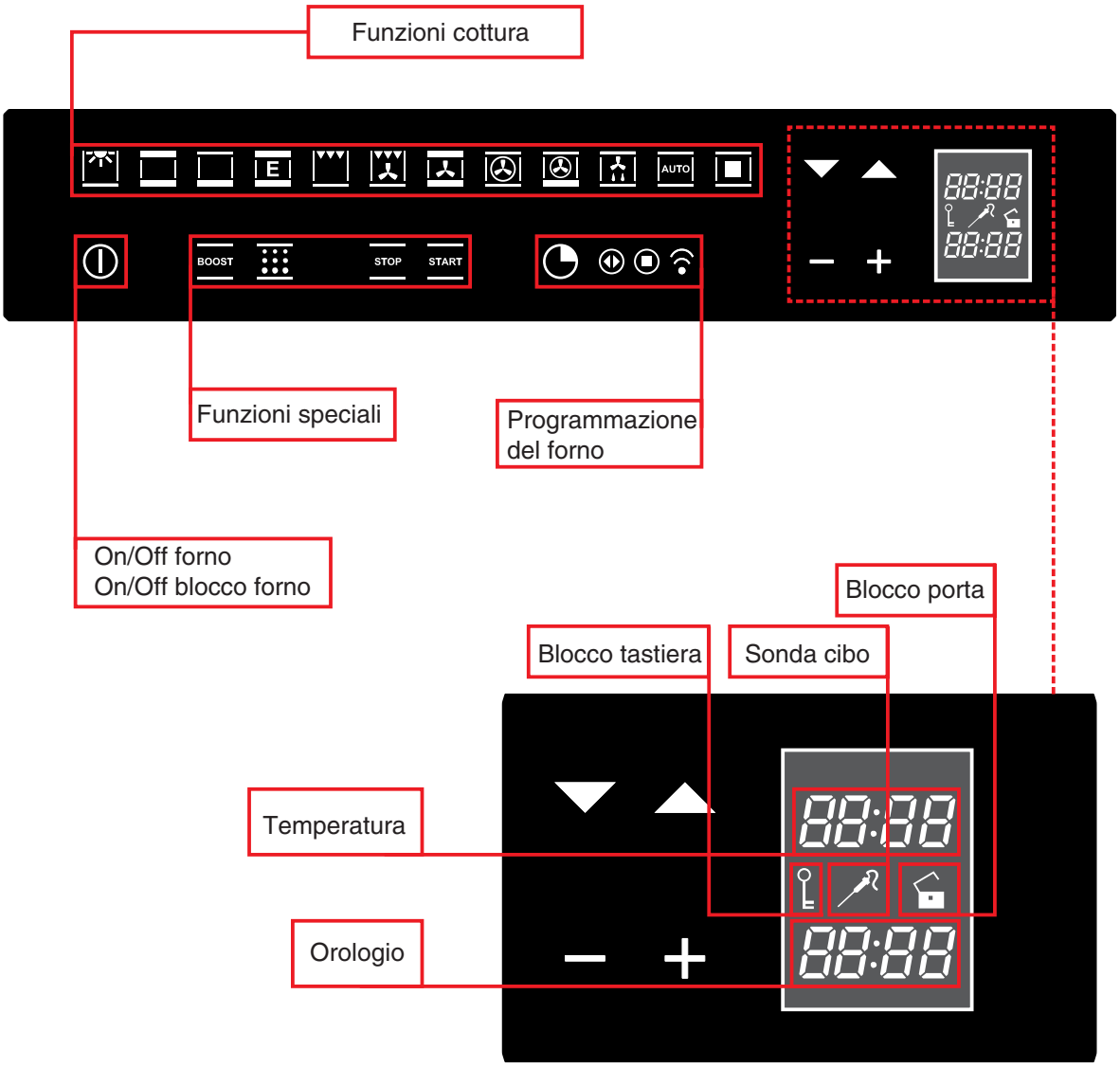


Il simbolo del lucchetto APERTO specifica che la funzione DI BLOCCO PORTA non è attiva.

Il simbolo del lucchetto CHIUSO specifica che la funzione DI BLOCCO PORTA è attiva.

FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica del frontalino comandi



Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben tredici funzioni specifiche di cottura (a seconda del modello)! Per attivare una funzione è sufficiente toccare il simbolo corrispondente. Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

Attenzione:

“Durante l’uso le parti accessibili del forno potrebbero diventare molto calde. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza; si dovrebbe inoltre fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.”

IT

Funzioni cottura

Ogni tipo di forno è provvisto di vari modi cotture.

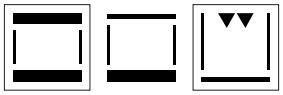
Icone	Modalità di utilizzo	Utilizzi per
	Solo la lamapdina interna è in funzione	---
	In questa modalità solo la Ventola interna della cavità è in funzione.	Questo modo è utilizzato per lo scongelamento dei cibi.
	Solo l'elemento riscaldante inferiore è attivo	Questo modo è utilizzato per mantenere il cibo caldo
	In questo modo cottura gli elementi riscaldanti superiore inferiore sono entrambi in funzione. Comunque non utilizza la ventola all'interno della cavità.	Questo è il modo cottura tradizionalmente utilizzato su un solo livello di cottura. Quindi solo una griglia può essere utilizzata in modalità Bake.
	Il modo Pizza utilizza l'elemento riscaldante addizionale inferiore + l'elemento riscaldante circolare situato dietro il copri ventola nella parete posteriore del forno.	Il Pizza mode è stato specificatamente studiato per te per cucinare PIZZE perfette in pochi minuti. NOTE: in questo particolare modo cottura la temperatura nel forno raggiunge temperature i 350°C.
	Questo modo è inteso per il risparmio energetico. In particolare il ventilatore di raffreddamento del forno funziona solo quando è necessario, per esempio quando il forno è caldo e l'elettronica deve essere raffreddata.	Ideale per cibi surgelati o precotti, e piccole porzioni-pasti. Non è raccomandato per carichi pesanti ad esempio ampie porzioni o la preparazione dei pasti grandi.
	Il modo cottura Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante superiore e quello inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Può essere utilizzato per cucinare anche biscotti, torte al caffè e biscotti morbidi.

	Il modo True Convection Bake utilizza l'elemento riscaldante circolare situato dietro il copri ventola nella parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola	Di conseguenza diversi cibi possono essere cotti contemporaneamente (massimo su tre livelli) ed è adatto per la preparazione di una cena completa (piccole porzioni). In questo modo non vi è la miscelazione dei sapori e si ottiene un risparmio energetico importante.
	Il modo cottura Convection Down utilizza l'elemento riscaldante inferiore, anche la ventola interna della cavità è in funzione	Utilizzato per soufflé, pizza e paste.
	Il modo Convection Grill combina l'intenso calore dalla resistenza superiore con la circolazione d'aria data dalla ventola interna.	Ideale per bistecche, hamburger, quarti di pollo o petti di pollo.
	Il grill utilizza l'intenso calore irraggiato dall'elemento riscaldante superiore	Ideale per preparare toast, dorature e grigliature. Se sul motore è montato la spiedo girarrosto è possibile cucinare un pollo o tacchino intero.
	Il tempo standard è di 1.30 h e può essere cambiato. (Vedi pagina 26)	PYRO o in modalità di auto-pulizia. Il forno viene pulito bruciando i residui di cottura ad alta temperatura (circa 475 ° C) la durata va da 1.30 h a 3 h. Durante il ciclo di auto-pulizia tutti i fumi prodotti vengono filtrati e poi espulsi in ambiente.

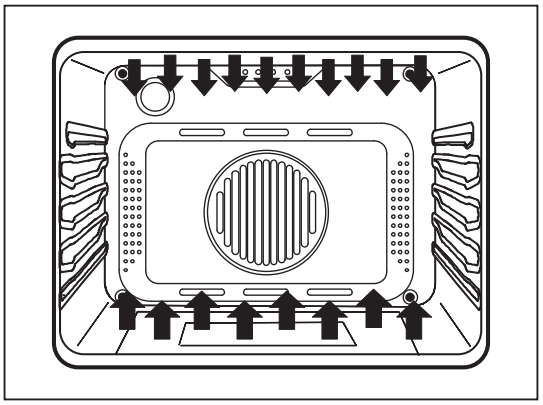
IT

Istruzioni di funzionamento

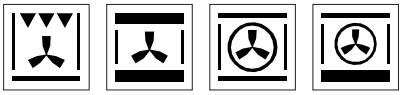
Cottura convenzionale



Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto.
E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si è bloccato il °C e avete udito un bip sonoro.
Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, digitare il simbolo la cottura più idonea e regolare la temperatura come meglio credete. Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.



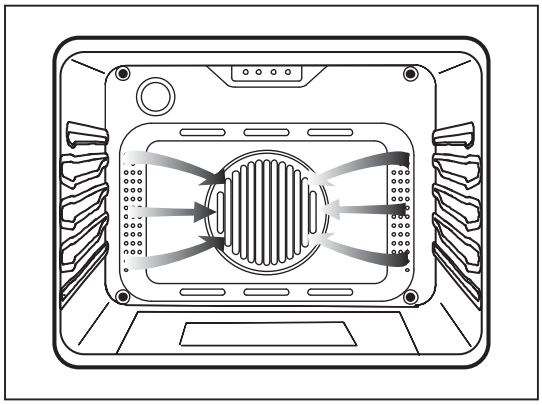
Cottura ventilato



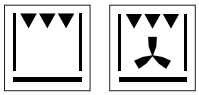
Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale.
Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

Scongelamento

Selezionando questa funzione di cottura ventilato e regolando la temperatura a 0°C, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati.
Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo (potete aumentare la temperatura fino a 60°C).



Cottura al grill



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi.
Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.
La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1ª o 2ª posizione da sopra.
Preriscaldare per 5 minuti.

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso il frontale del forno stesso.
Entra in funzione quando la cavità del forno raggiunge i 80°C ca.
Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la cavità del forno scende attorno i 60°C ca.

IT

Eco-Bake

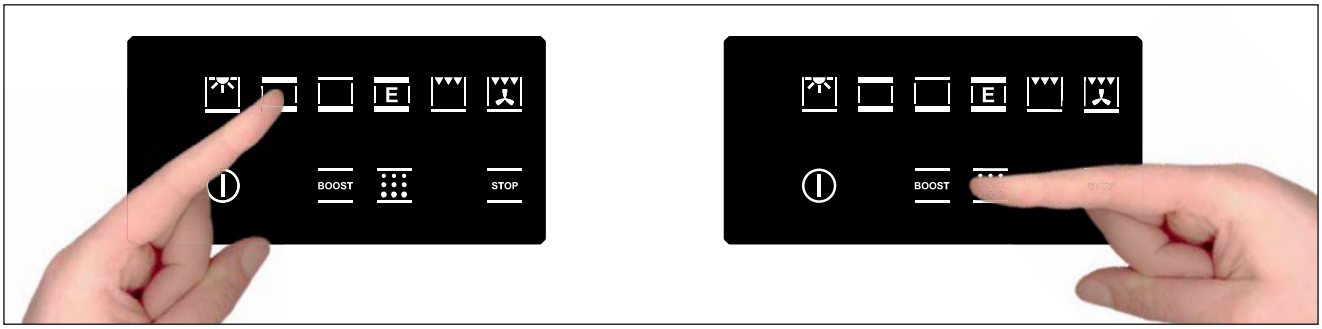
Questa funzione serve a ottenere un notevole risparmio di energia. Il ventilatore di raffreddamento all'inizio è spento e si accende solo quando la temperatura delle parti interne diventa alta, quindi funziona con gli elementi riscaldanti. La cottura potrebbe essere un po' più lenta rispetto a quella standard, in particolare quando il forno è molto carico.

Funzioni speciali

Boost (rapido preriscaldo)

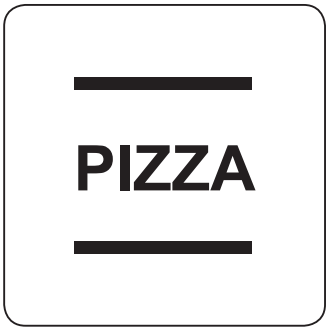
BOOST - TEMPI RAPIDI
Per abbreviare i tempi delle cotture con un preriscaldamento rapido.

Questa funzione speciale è attivabile dopo aver selezionato una funzione di cottura ed il suo utilizzo serve per diminuire il tempo necessario a raggiungere la temperatura impostata di cottura.



In ogni momento è possibile disinserire la funzione "BOOST" o cambiare funzione di cottura.

PIZZA MODE (disponibile solo in alcuni modelli)



PIZZA MODE è stato specificatamente studiato per cucinare le tue Pizze in veramente pochi minuti.
Per ottenere perfetti risultati premere il tasto PIZZA per accedere a questa speciale ricetta. Dopo le tue impostazioni "PIZZA MODE" farà il resto raggiungendo circa 350°C attraverso l'attivazione degli elementi riscaldanti al 100% della loro capacità.
A questa temperatura si assicura di ottenere una bella base croccante e una cottura adeguata sulla parte superiore della vostra pizza, come quella della Pizzeria.

Il segreto di una buona pizza, è nella semplicità di una pasta ben lievitata, curata e ben cotta: qualsiasi cosa ci poniamo sopra sia in poca quantità, e di buona qualità.

Una volta ottenuta una palla di impasto lievitato, sbattetela sul piano di lavoro per rafforzarne la struttura, stendetela con i polpastrelli e fate riposare per qualche minuto prima si proseguire (la pasta diventa più elastica e si stenderà meglio). Ultimate la stesura ottenendo un impasto steso di 30 cm di diametro e ponetelo sulla griglia data in dotazione **(non utilizzare mai carta forno o altro)** lasciate lievitare per qualche minuto poi guarnirla a vostro piacimento.

Attivate la funzione PIZZA, impostate il numero delle pizze che volete cucinare in contemporanea “1 o 2” premere il tasto ■ e impostare il tipo di pizza che state preparando “Sottile o Spessa” (vedi tabella sotto), a questo punto confermare con il tasto ■ e ti verranno indicate le impostazioni della cottura con il tempo e livello su cui dovrai posizionare la pizza (successivamente).
Una volta confermato con il tasto START il forno effettuerà il preriscaldo, quando terminato un segnale acustico e visivo sul display avviseranno che è giunto il momento di introdurre le pizze. Una volta chiusa la porta inizia in automatico la cottura, da qui al termine non è richiesto nessun altro tipo di impostazione o attivazione si devono seguire semplicemente le indicazioni date dal display.

Griglia PIZZA

Pietra da forno (opzionale)
Inserire prima del preriscaldo del forno

CONSIGLI PER UNA BUONA COTTURA:

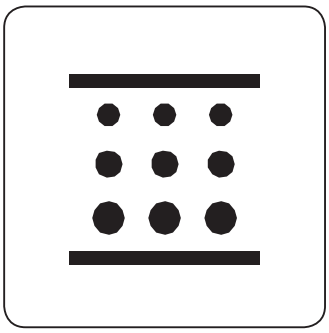
- Viste le alte temperature e il breve tempo di cottura, si consiglia si effettuare l’operazione di inserimento e estrazione delle pizze velocemente, in modo da tenere la porta aperta per il minor tempo possibile evitando che la temperatura si abbassi troppo.
- Una volta che il segnale acustico e visivo sul display indicano che la cottura è terminata estrarre immediatamente la pizza, questo poiché i tempi sono veramente ridotti quindi anche pochi secondi possono alterare notevolmente la cottura.
- Il tempo di cottura e modificabile in base al vostro tipo di impasto e di pizza, la modifica può essere fatta tramite i tasti +/- prima della conferma con il tasto start. Al termine della ricetta vi verrà chiesto se intendete salvarla nelle vostre personali.

Pizza	**Peso impasto lievitato**	**Diametro**
Sottile	180gr	30cm
Spessa	260gr	30cm

Nota:
Terminata la prima cottura è possibile proseguire immediatamente con la cottura di altre pizze senza dover effettuare il preriscaldo.

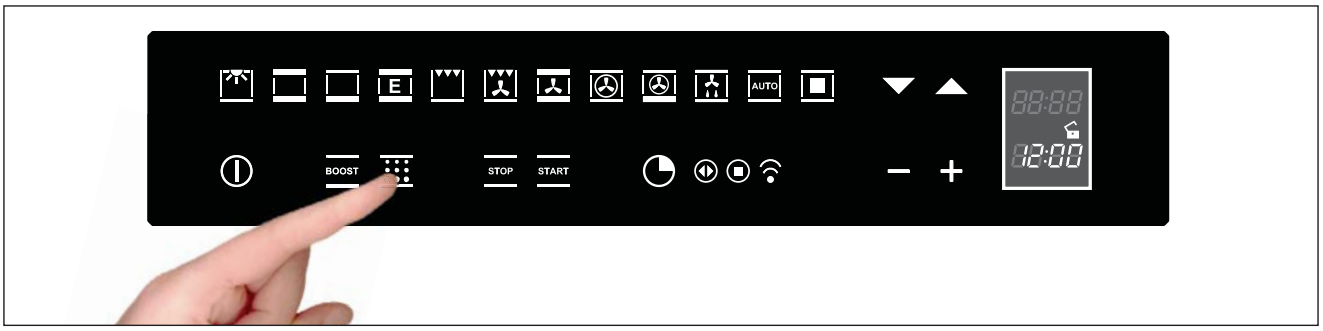
IT

Self clean (disponibile solo in alcuni modelli)



PYRO o in modalità di auto-pulizia. Il forno viene pulito bruciando i residui di cottura ad alta temperatura (circa 475 ° C) la durata va da 1.30 h a 3 h. Durante il ciclo di auto-pulizia tutti i fumi prodotti vengono filtrati e poi espulsi in ambiente.

Attivare il forno tramite il tasto di accensione, successivamente premere il tasto “CLEAN”



Il tasto “START” inizia a lampeggiare in attesa della conferma del tempo di durata del ciclo. Il display mostra tre opzioni di tempo comprese tra 1.30 h e 3.00 h, con i tasti ▼ ▲ è possibile selezionare la durata desiderata in base allo sporco accumulato (vedi paragrafo Pulizia e manutenzione a pag. 38).
Selezionata la durata premere il tasto “START” per confermare e premerlo un seconda volta per avviare il ciclo, a questo punto la porta si blocca immediatamente ed il display mostra la scritta CLEAN e il tempo residuo, oltre al simbolo del lucchetto che mostra lo stato della porta.
Al termine dell’attività di auto pulizia mentre il forno raffredda la porta rimane bloccata, una volta che il forno si è raffreddato la porta si sblocca emettendo un segnale acustico intermittente mostrando sul display il relativo messaggio.
A questo punto premere il tasto ON/OFF per terminare il ciclo e procedere con la rimozione dei residui interni.

Il tempo di pulizia può essere impostato secondo le stesse regole delle funzioni automatiche, quindi il ciclo pirolitico può essere ritardato.

Sfiorare il tasto ⏻ in qualsiasi momento per spegnere il forno.

La porta rimane bloccata finché la temperatura del forno non scende al di sotto della soglia di sicurezza; a questo punto il comando sblocca la porta.

Il ventilatore di raffreddamento si accende appena la funzione viene selezionata e aumenta la sua velocità quando le parti interne diventano calde. La temperatura del forno viene automaticamente impostata su 475°C per pulire perfettamente la cavità.

Inoltre, la porta del forno si blocca immediatamente per garantire la sicurezza dell'utilizzatore, dato che la temperatura all'interno diventa caldissima. Un'icona con un lucchetto sul display della temperatura mostra lo stato del meccanismo di blocco:

- porta sbloccata, ;
- porta bloccata, .
- blocco attivato, operazione in corso, spia di blocco lampeggiante.

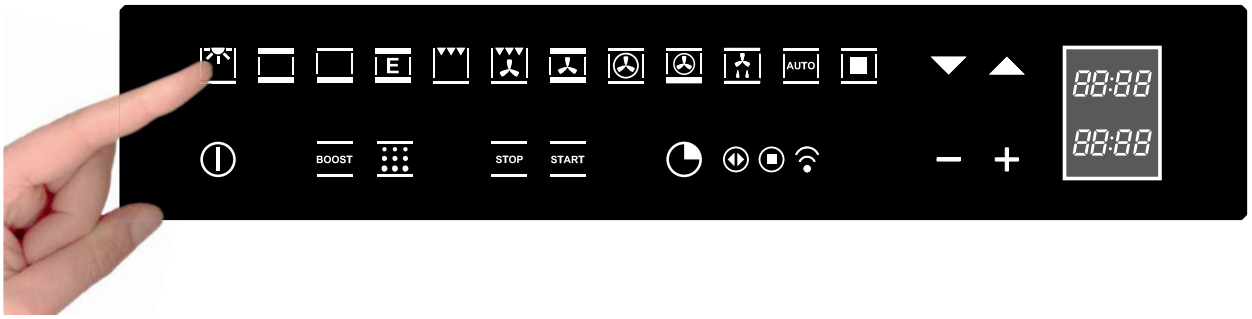
Controllo della luce forno

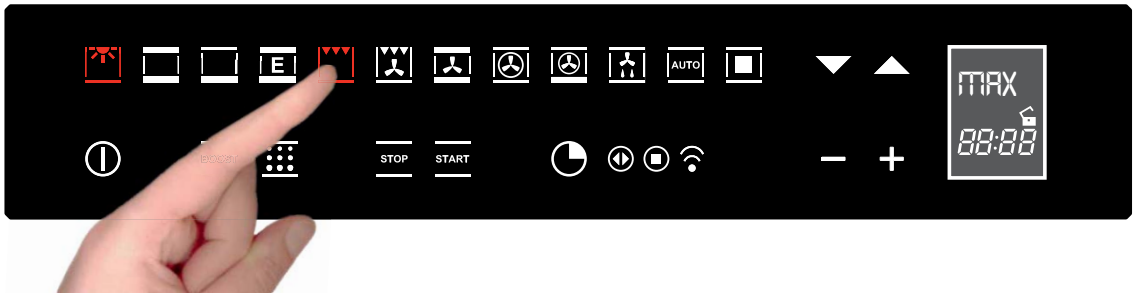
Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!
Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.
Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce: resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.
In alcuni modelli è disponibile il controllo della porta .Questa caratteristica si avvale di una tecnologia di rilevamento della posizione della porta per controllare la luce del forno: l'apertura della porta forno viene segnalata da un segnale acustico e la luce viene accesa, viene poi spenta quando è richiusa.

IT

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare…la scegliete e semplicemente la toccate!

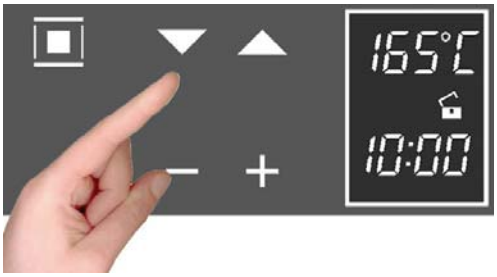




Il controllo propone una temperatura per ogni funzione, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di ± 5°C per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.
La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da +50 °C a MAX. Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.



Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado (°C) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.
Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

NB: alcuni modelli possono avere la visualizzazione della temperatura all'interno del forno istantanea, fino al raggiungimento della temperatura impostata. Se durante la fase di innalzamento voglio verificare la temperatura impostata, digito indifferentemente uno dei tasti ▼ ▲ e se voglio, con gli stessi, posso cambiare la temperatura impostata.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione.
Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.

Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura. Sono disponibili in abbinamento alle normali funzioni di cottura.

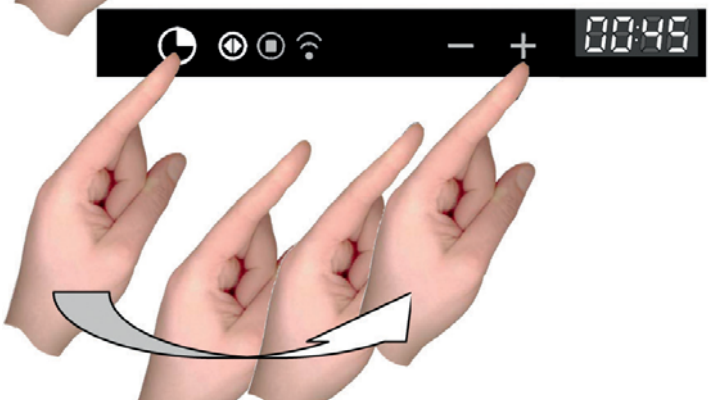
Le funzioni sono selezionabili in sequenza, da sinistra a destra, toccando il simbolo orologio ad ogni tocco si illuminerà un simbolo, in sequenza.

NB: non è possibile programmare le ricette preimpostate.

IT

Programmazione timer: tempo di cottura

Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.

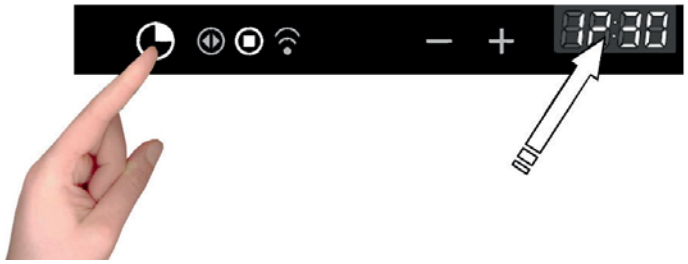


I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura

Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

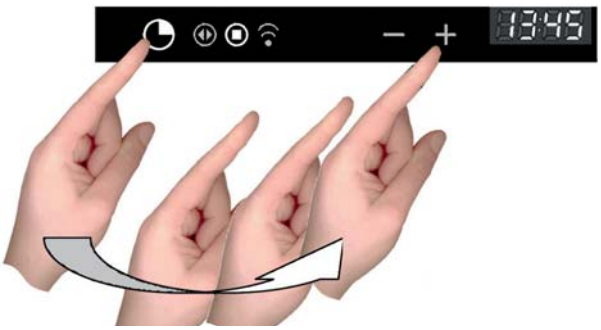
A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura



Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.



Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".

Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

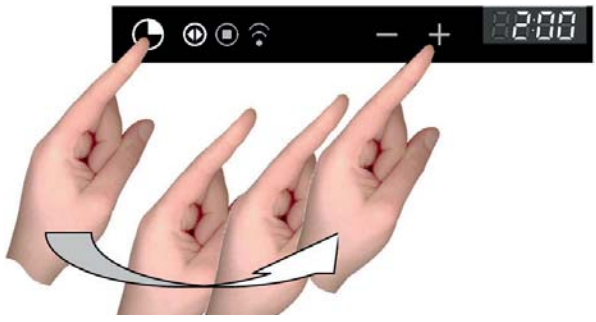
A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "*Programma terminato estrarre la pietanza*": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.
Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: cottura posticipata

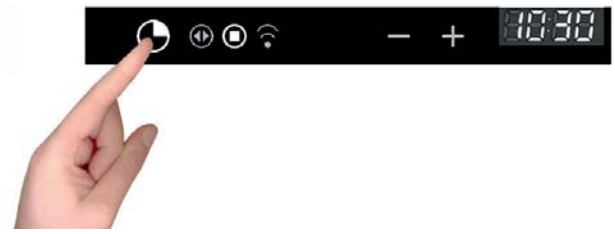
Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.
Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:

Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo

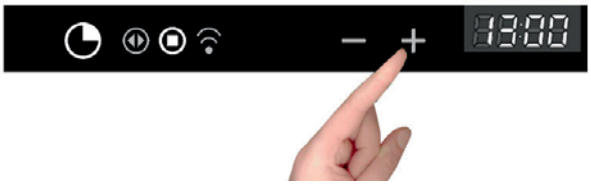
Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.



Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).



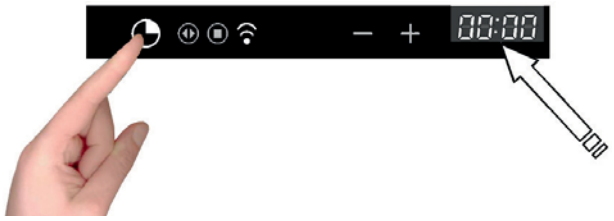
Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.

Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno.

Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.
Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.
E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.
Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-" a partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica

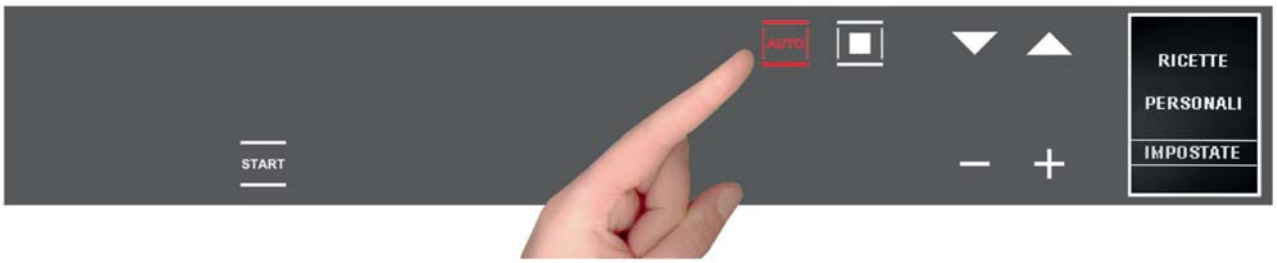
Programmazione del timer: cancellazione del programma

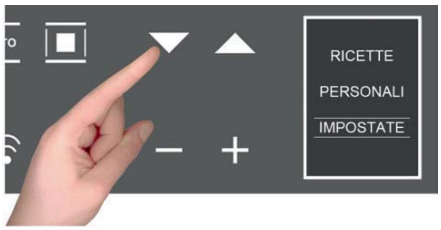
Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

Funzioni automatiche: ricette

Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:

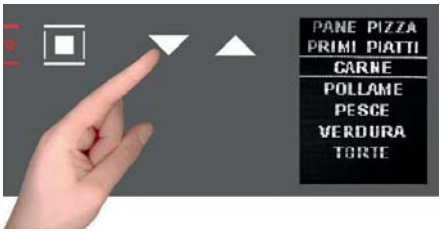
Accendo il forno col tasto ⏻;
Seleziono la funzione AUTOMATICO;



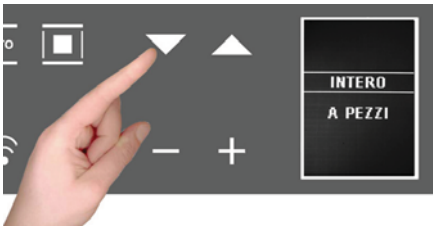


Il display visualizza le 2 opzioni:
- ricette personali;
- ricette impostate

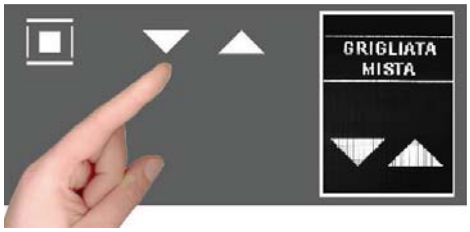
Scegliere l'impostazione desiderata con ▼ ▲ ;
con il tasto ▣ confermo la scelta;



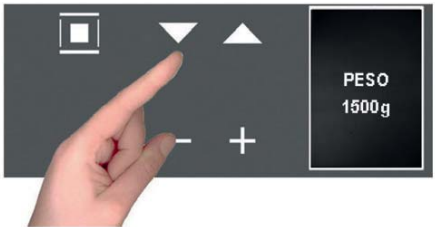
Compare il seguente menù;
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ▣ confermo la scelta.



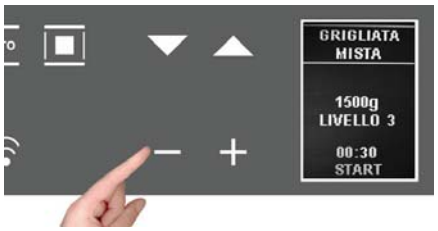
agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.



agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia e con il tasto ▣ confermo la scelta.



Compare la schermata del peso e agendo sui tasti ▼ ▲ scelgo uno dei valori pre-impostati e con il tasto ▣ confermo la scelta.



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata.
I due punti del tempo durata cottura (00:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare.
Per modificarlo agire sui tasti - + .

Oppure seleziono direttamente la funzione START che sta lampeggiando e così inizia il programma cottura con il countdown del tempo prestabilito sul display.

ATTENZIONE: certe ricette usano il preriscaldamento, quindi introdurre la pietanza una volta che il forno sarà arrivato in temperatura e nel display comparirà la scritta “PRERISCALDAMENTO TERMINATO INSERIRE LA PIETANZA”

Una volta terminata la cottura sul display appare la scritta “PROGRAMMA TERMINATO, ESTRARRE LA PIETANZA”, simultaneamente si accende l’avviso acustico che rimane tale fino a che non agisco premendo un qualsiasi tasto o aprendo la porta.

NB: in qualsiasi istante, se nella scelta dei valori commetto un errore e/o voglio cambiare l’impostazione della mia ricetta, posso selezionare STOP che annulla e mi permette di ripartire dall’inizio della procedura.
N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà la scritta:

vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo.

Personalizzazione delle ricette

Una volta modificato il tempo di cottura di una ricetta pre-impostata ed eseguita, possiamo andare a salvarla per la prossima volta, memorizzando i nuovi parametri usati (peso e tempo di cottura).

A fine ciclo di cottura della ricetta modificata apparirà l’icona sotto e per poterla salvare dovrò agire in questo modo:

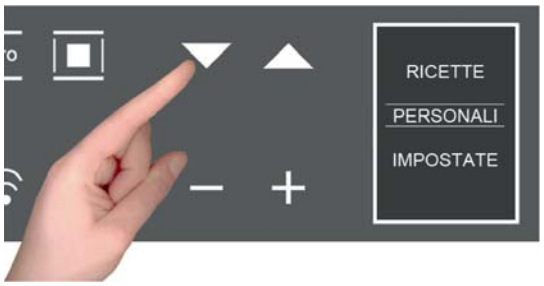
- con il tasto + scegliere “SI”
- dare conferma con il tasto ▣ si visualizza il tempo utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ▣ , appare il peso utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con ▣ , comparirà il messaggio

“Ricetta salvata POS. 001, e così via in numero crescente

Ogni volta che accedo al menù “ RICETTE PERSONALI “ trovo salvate in elenco le mie ricette.

Se la memoria dedicata al salvataggio delle ricette personali dovesse essere insufficiente il display visualizza il messaggio: “MEMORIA PIENA IMPOSSIBILE SALVARE”.

Prima di salvare la mia ricetta devo cancellarne altre dal menù in questo modo:



- seleziono la funzione STOP ;
- digitando entro nella sezione “RICETTE PERSONALI” dove trovo tutte le ricette salvate;
- con i tasti ▼ ▲ scorro il menù per andare a selezionare la ricetta che voglio eliminare.

NB: i nomi vengono dati per default dal menù;

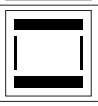
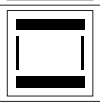
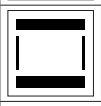
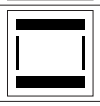
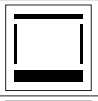
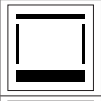
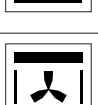
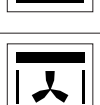
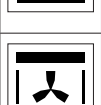
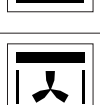
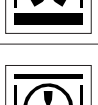
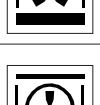
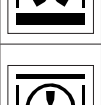
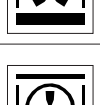
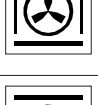
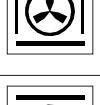
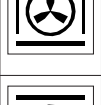
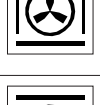
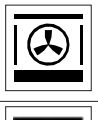
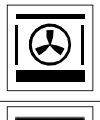
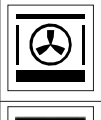
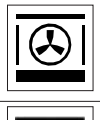
Una volta visualizzata la ricetta da eliminare seleziono il tasto STOP tenendolo premuto fino alla comparsa della schermata successiva:

Di default la selezione sarà impostata su **NO**, ma premendo i tasti di scroll + e - seleziono **SI** e confermo con ▣ ;

- Il display comunica l’ avvenuta eliminazione della ricetta;

IT

Tabella delle modalità di cottura con le rispettive temperature preimpostate, minime e massime (°C) e la potenza nominale (Watt).

TASTO	MOD. P60	MOD. P60P	MOD. F60	MOD. F60P	T MIN (°C)"	PRESET (°C)	T MAX (°C)	ELEMENTI RISCALDANTI (W)	NOME
0					***	***	***		ON/OFF
1					***	***	***		LIGHT (Luce)
2					120	210	250	2400	BAKE (Cottura)
3					***	350	***	3300	PIZZA
3					50	75	120	2100	KEEP WARM (Scaldavivande)
4					120	190	250	2400	ECO-BAKE (Cottura eco)
5						230		2400	GRILL LEVEL 1
						250		2400	GRILL LEVEL 2
						270		2400	GRILL LEVEL 3
6					75	190	250	2400	CONVECTION GRILL (Grill a convezione)
7					75	190	250	2400	COTTURA CONVEZIONE
8					75	190	250	2300	COTTURA CONVEZIONE VERA
9					75	190	250	2300	SPECIALE (RING + LOWER)
10					30	***	60	2300	DEFROST (Scongelamento)
11					75	210	250	2400	PRERISCALDAMENTO RAPIDO (BOOSTER)
12					***	475	***	2400	PYRO (Pirolisi)

SISTEMA DI BLOCCO DELLA PORTA
(disponibile solo in alcuni modelli)

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia. La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA

Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, cioè sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità maggiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto ( ) sul display è:

CHIUSO	Quando la porta è completamente bloccata.
APERTO	Quando la porta è completamente sbloccata.
FLASHING (Lampeggiante)	Quando il meccanismo di blocco è in movimento (dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

Luci del forno

Si accendono durante tutte le attività di cottura, ma sono sempre disattivate durante l'auto-pulizia.

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare tali operazioni è sempre opportuno, per ragioni di sicurezza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
È bene effettuare la pulizia all'interno del forno frequentemente e particolarmente dopo ogni utilizzazione del grill per evitare la formazione di incrostazioni eccessive che possono generare fumi o cattivi odori durante le successive cotture.
Si sconsiglia l'uso di abrasivi per non intaccare lo smalto o le vernici; utilizzare acqua tiepida con sapone o detersivo neutro (non corrosivo). **Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.**

ATTENZIONE

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulure il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro..

Nei forni che utilizzano il sistema ad aria calda si ha un minor imbrattamento all'interno.

Ciclo di auto-pulizia (cicli pirolitici) (disponibile solo in alcuni modelli)
Anche se non è necessario eseguire l'operazione di pulizia ogni volta che si usa il forno, non lasciare che il forno si sporchi troppo. Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.

NOTA

Solitamente l'auto-pulizia richiede da 2½ a 3 ore, a seconda della quantità di residui da togliere.

ATTENZIONE

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

Quando il ciclo termina e il forno si è **RAFFREDDATO COMPLETAMENTE**, togliere i residui bruciati del ciclo di auto-pulizia con un panno umido.

Rimozione della porta del forno

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- **Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.**
- **La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.**
- **Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.**
- **Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni all'utilizzatore o danni al prodotto.**

Come togliere la porta del forno (vedi Fig. 10).

1 Aprire la porta completamente.
2 Sollevare il supporto della cerniera (1) e sistemarlo nello slot (2).
3 Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando le mani e chiudere la porta.
4 Tenere saldamente la porta poiché è pesante.
5 Sistemare la porta in un luogo adatto.

Come riposizionare la porta del forno (vedi Fig. 10).

1 Inserire i bracci superiori (3) di entrambe le cerniere negli slot superiori (6) e i bracci inferiori (4) negli slot inferiori (7). Gli angoli (5) devono agganciarsi sui bordi (8).
2 Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3 Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.

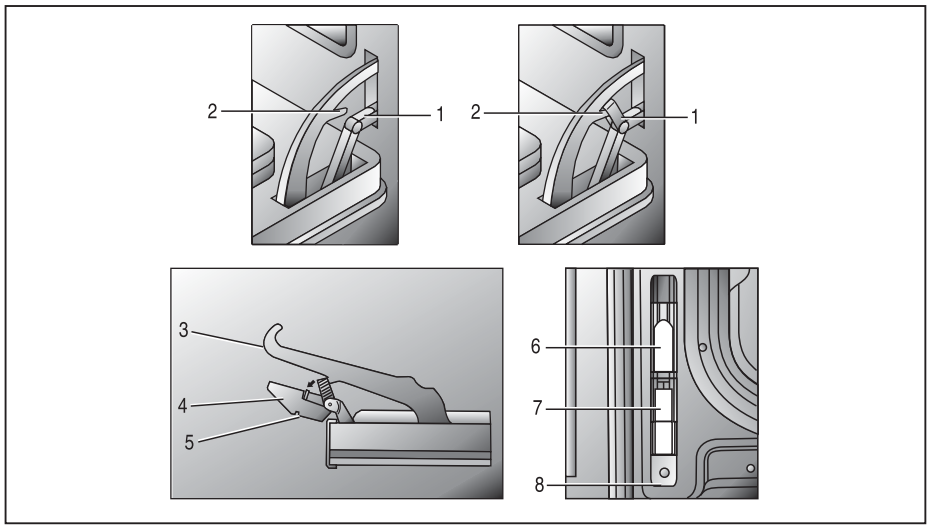


Fig. 10

IT

Rimozione della porta panoramica “FULL GLASS”

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- **Il forno deve essere freddo e l’alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.**
- **La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per togliere la porta del forno. La porta del forno è di vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.**
- **Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.**
- **Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni all’utilizzatore o danni al prodotto.**

Come togliere la porta del forno (vedi Fig. 11A).

1 Aprire la porta completamente.
2 Sollevare il supporto della cerniera (1).
3 Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando le mani e chiudere la porta.
4 Estraendola tenere saldamente la porta poiché è pesante.
5 Sistemare la porta in un luogo adatto.

Come riposizionare la porta del forno (vedi Fig. 11B).

1 Inserire i bracci (2) di entrambe le cerniere negli slot (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2 Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3 Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.

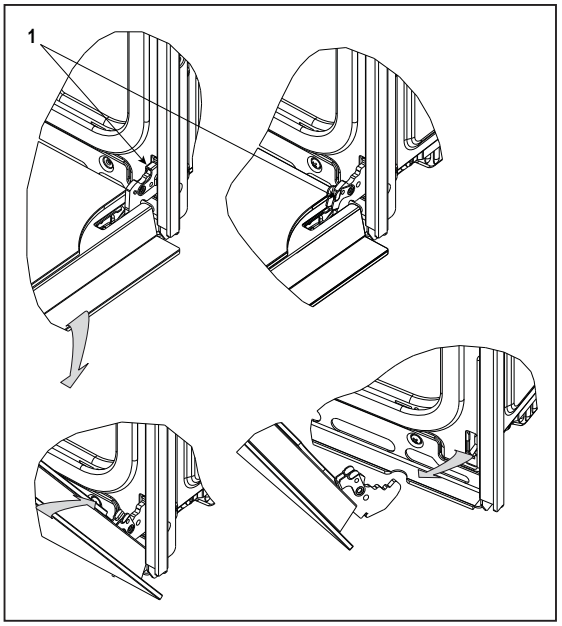


Fig. 11A

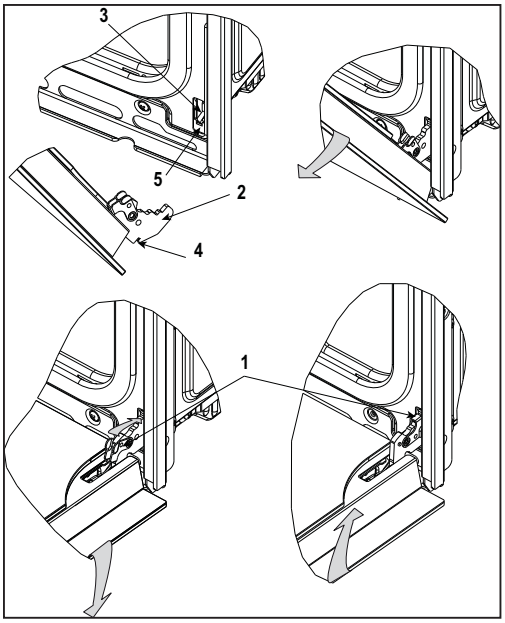
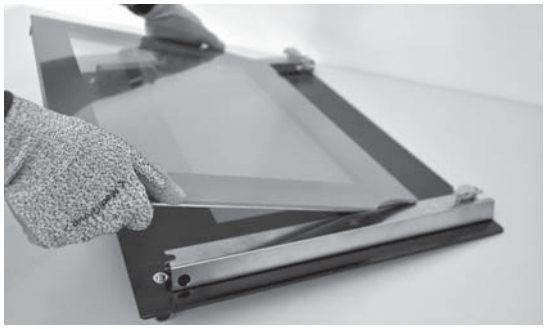


Fig. 11B

Come smontare i vetri interni della porta panoramica “ FULL GLASS”

1. Indossare guanti protettivi.
2. Posizionare la porta su un piano orizzontale appoggiandola su un panno morbido per evitare graffi sulla parte estetica.
3. Premere contemporaneamente il tasto dei due tappi laterali estraendo il listello superiore.

4. Sfilare il pacco dei 3 vetri interni come mostrato sotto. Sfilare il secondo e terzo vetro (vetri intermedi) per procedere con la pulizia.



5. Dopo la pulizia per riposizionare i vetri intermedi procedere in modo inverso verificando che i vetri abbiano la scritta INTERNAL SIDE orientata in modo da essere correttamente leggibile.

NOTA: un leggero gioco tra il vetri intermedi e i supporti laterali è da considerarsi normale in quanto serve a compensare le dilatazioni termiche dei vetri.

6. Posizionare il pacco dei tre vetri tra i due montanti e riposizionare il listello superiore.

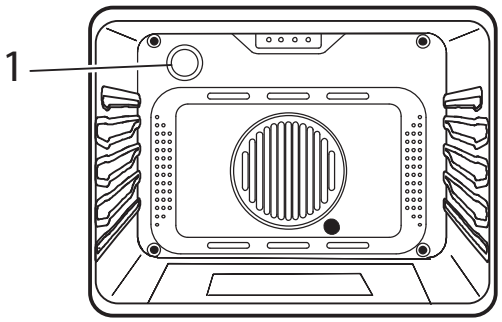
IT

Sostituzione della luce del forno

ATTENZIONE

Rispettare le istruzioni fornite di seguito.

- **Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.**
- **I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.**
- **I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.**
- **I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. Il vetro rotto potrebbe causare lesioni.**



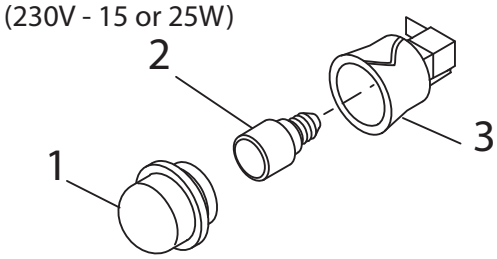


Fig. 12

1 Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
2 Togliere il paraluce (1) svitandolo.
3 Togliere la lampadina (2) dal portalampada (3).
4. Sostituire la lampadina (2) con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché l'unto delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
5. Usarne una che abbia lo stesso voltaggio e gli stessi Watt (vedi Fig. 12).
6. Rimettere il paraluce (1) in posizione avvitandolo.
7. Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

INDEX

ACHTUNG..... 2
DER EINBAU DES HERDES..... 4
Elektrische angaben..... 4
Elektrischer anschluss..... 7

GEBRAUCHSANWEISUNGEN.....8
Grillroste des Backofens..... 8
Ausziehbare Grillroste des Backofens (wenn vorhanden)..... 9
Ausbaubare schienen..... 10
Erster Anschluss..... 11
Die Vorführungsfunktion..... 11
Einstellung der Uhrzeit..... 12
Mögliche tätigkeiten bei abgeschaltetem ofen..... 13
Einschalten des ofens..... 13
Sperrfunktion (Tastensperre)..... 14
Verriegelungsfunktion (Türsperre) (nur bei einigen Modellen vorhanden)... 14

HAUPTFUNKTIONEN..... 15
Die Garfunktionen..... 15
Betriebsanleitung.....18
Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer)..... 19
Wie man die Lebensmittelfühler verwenden?..... 20

SONDERFUNKTIONEN..... 24
Boost (schnelles Vorheizen)..... 24
Pizza mode..... 24
Self clean..... 26
Steuerung der Ofenbeleuchtung..... 27
Restwärme..... 28

PROGRAMMIEREN DES OFENS..... 29
Timerprogrammierung: Garzeit..... 30
Automatische funktionen..... 33
Tabelle der Garweisen mit den voreingestellten Höchst..... 36

SÄUBERUNG UND WARTUNG..... 37
Automatische Sperrung der Tür während des Pyrolysezyklus..... 37
Backofenlichter..... 37

PULIZIA E MANUTENZIONE..... 38
Selbstreinigungszyklus(Pyrolysezyklen)38
Entfernen der Backofentür..... 39
Entfernung der Panoramatür „FULL GLASS“..... 40
Demontage der Innenscheiben für die Panoramatür „ FULL GLASS“..... 41
Ersetzen des Backofenlichts..... 42

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.
Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen.
Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

WICHTIG
Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

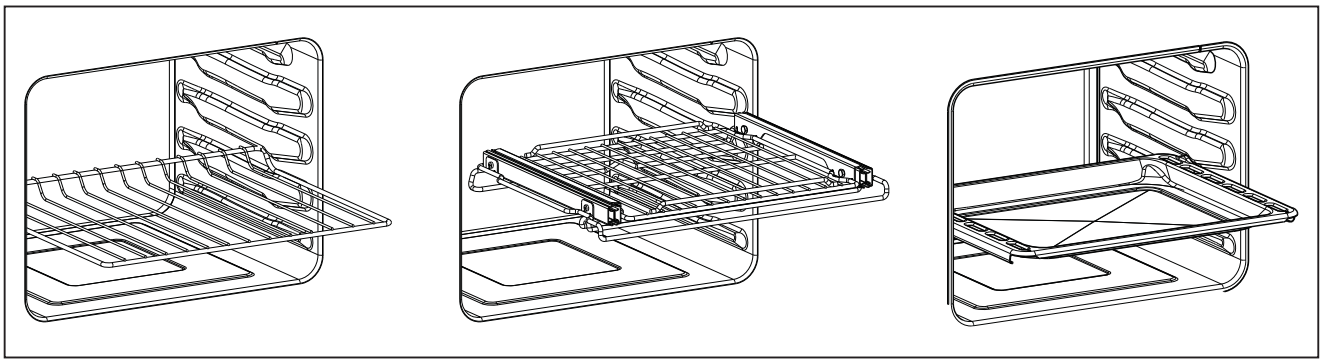
DE

ACHTUNG

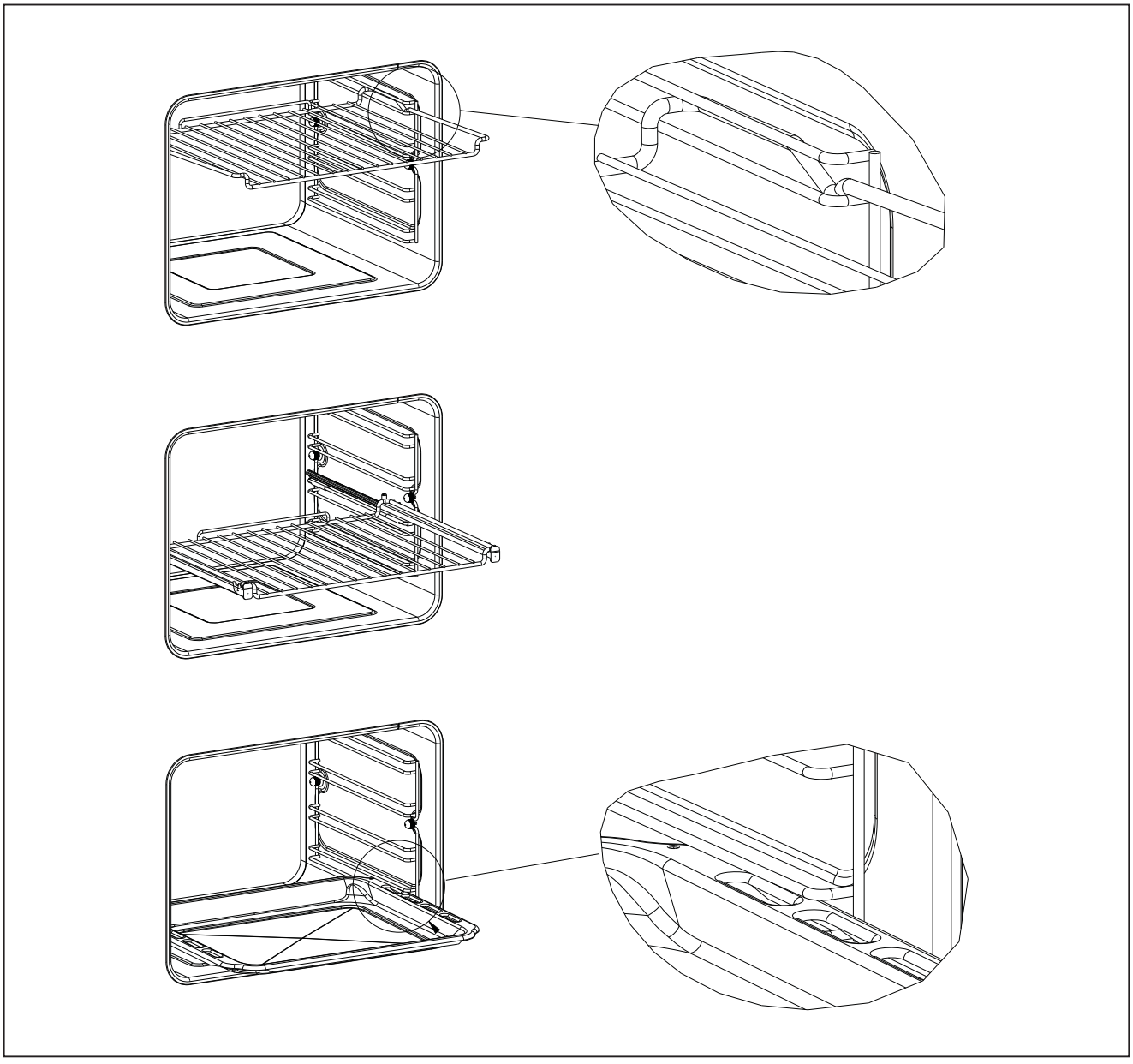
- **Entfernen Sie keine Herdkomponenten, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen.**
- **Das Geraet nicht mit gebrochenen Teilen benutzen (z.B. das Glas). Loese es von dem Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.**
- Es wird empfohlen, den Herd vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand etwa eine Stunde auf höchster Stufe zu erhitzen, um die Gerüche des Isoliermaterials zu entfernen.
- Bei allen Ausführungen bleibt beim Grillen die Backofeuntürzu.
- Der Lüfter arbeitet solange der Herd heiß ist, d.h. er kann auch noch in Betrieb sein, wenn der Herd bereits ausgeschaltet ist.
- **Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie auf keinen Fall die Heizelemente auf der Innenseite des Ofens.**
- **Beim Betrieb des Ofens wird auch die Geräte-Vorderseite sehr heiß. Halten Sie Kinder vor allem während der Selbstreinigung (bei entsprechenden Modellen) vom Ofen fern.**
- In der Gegenwart von Kindern sollten Eltern und Erwachsene bei der Benutzung des Produktes besonders vorsichtig sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Kinder unter 8 Jahre fernhalten, sofern sie nicht ständige beaufsichtigt werden.**
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen **(einschließlich Kinder über 8 Jahre)** mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen.
- **Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Beaufsichtigung durchführen.**
- Um einer Beschädigung der Emailleschicht vorzubeugen, sollte direkt auf dem Herdboden nichts abgelegt/ abgestellt werden (z.B. Alufolie, Fettauffangschale u.ä.).
- Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Ofenglastür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerbrechen des Glases führen kann.
- Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.
- Vor der Durchführung der Selbstreinigung alle Zubehörteile (Grill, Teller, feuerfeste Formen) herausnehmen, um zu vermeiden, dass sie beschädigt werden, die großen Speisereste entfernen, die Tür schließen und sich dessen versichern, dass sie richtig geschlossen ist.
- Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.

ür das korrekte Einsetzen der Gitter wird auf die darunterliegenden Abbildungen verwiesen

GEFORMTE SCHIENEN



AUSBAUBARE SCHIENEN



DE

DER EINBAU DES HERDES

Zum Einbau des Herdes wird ein Ausschnitt mit den in **Abb. 1** angegebenen Abmessungen benötigt (die Abmessungen sind in mm angegeben).
Der Herd wird mit Hilfe der zwei mitgelieferten Schrauben gesichert, die durch die Löcher in der Herdoberseite geführt werden.
Der Schrank, in den der Herd eingebaut wird, muß auf der Rückseite offen sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Auf diese Weise wird einem Überhitzen vorgebeugt.
Wenn der Herd als Teil einer Säule installiert wird, lassen Sie zur ausreichenden Belüftung eine Lücke von 200 cm2 (**Abb. 1a**). Dies ist nicht erforderlich, wenn der Herd unter einer Küchenarbeitsfläche installiert wird (**Abb. 1b**).

ACHTUNG

Da das Gerät in Ihre Kücheneinrichtung eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen, die Kontakt mit dem Herd haben, gegen Temperaturen von etwa 90°C resistent sind.

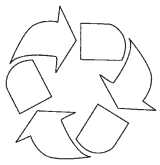
ELEKTRISCHE ANGABEN

- **Leistungsaufnahme:**
Oberes Herdelement: ..... 2400W 230V - 2400W 240V
Unteres Herdelement:..... 2100W 230V - 2100W 240V
Rundelement (Heißluft): ..... 2500W 240V (bei einigen Modellen)
Zusätzliches Ofenbodenelement: ..... 1000W 230V - 1000W 240V (bei einigen Modellen)
Bratspießmotor: ..... 4 W (bei einigen Modellen)
Lampe: ..... 25 W
Heißluftmotor:..... 25 W
Lüftungsmotor:..... 25 W
- **Maximale Leistungsaufnahme:**
(siehe Leistungsschild).
- **Speisespannung:**
(siehe Leistungsschild).

HINWEIS

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

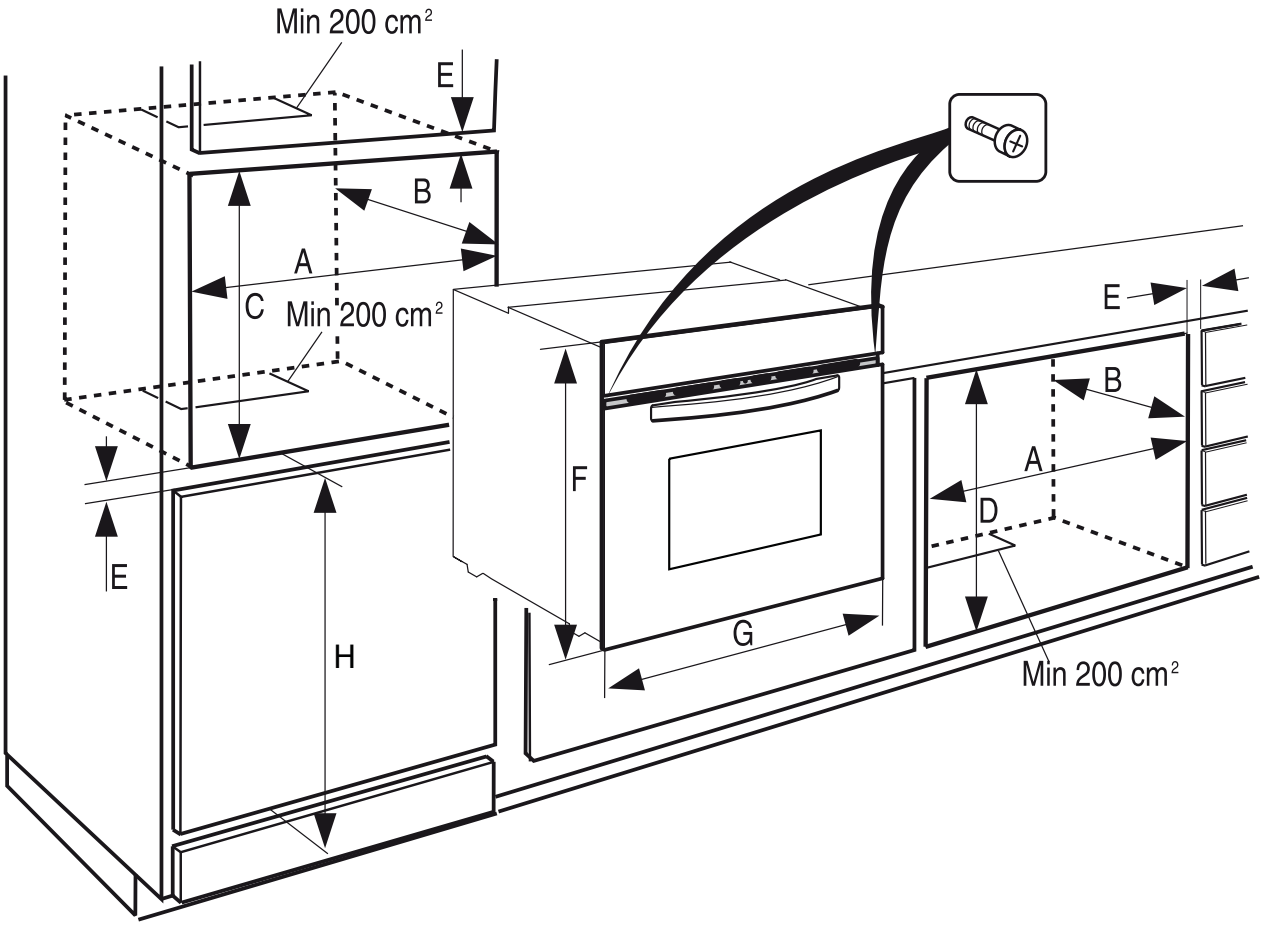
Umweltverträglichkeit



Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet. Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.

DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.



Die Abmessungen sind in Zentimetern

Einheit	A	B	C	D	E	F	G	H
Backofen	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Abb. 1

Elektrischer anschluss

ACHTUNG
Dieses gerät muss geerdet werden.

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.
Angaben zur Speisespannung und zur Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild, das bei geöffneter Herdtür oben links am Herd zu erkennen ist.

Der elektrische Anschluß ist unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann vorzunehmen.

Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.

Sollte das mitgelieferte Versorgungskabel beschädigt sein, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einem dementsprechenden qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden , um Gefahren zu vermeiden.

Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen. Benutze einen Schlauch des H05V2V2-F 3x1,5 mm2 Typs für den Anschluss, lang genug damit der Ofen aus seinem Sitz bei Wartungsbearbeitungen entfernt werden kann. Das Kabel muß so lang sein, dass der Herd zur Durchführung von Wartungsarbeiten aus dem Gehäuse entfernt werden kann.

Zum Anschließen des Kabels an den Herd gehen Sie wir folgt vor (**Abb. 2**):

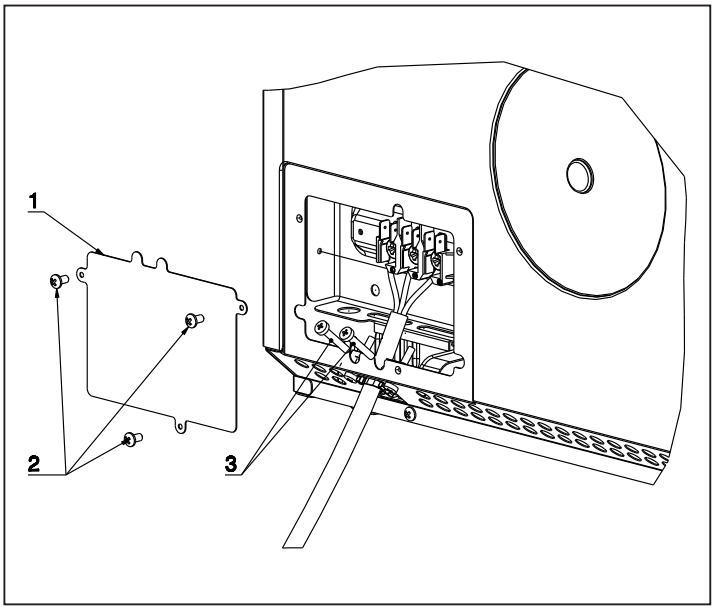


Abb. 2

- Entfernen Sie die Abdeckung (1) urch Lösen der drei Schrauben (2). Lösen Sie die beiden Schrauben (3) für die Kabelhalterung, und führen Sie das Kabel direkt unterhalb der Abdeckung in die Öffnung ein.

- Entfernen Sie etwa 12 cm der äußeren Kabelisolierung,und kürzen Sie die zwei aktiven Drähte (stromführendund neutral) auf 6 cm. Lassen Sie dabei den Draht lang, der mit dem Haupterdanschluss in der Anschlussdose verbunden werden soll. Entfernen Sie etwa 1 cm von der Hauptisolierung der drei Drähte, und schließen Sie diese unter Berücksichtigung der Polungen an die Anschlussdose an.

- Ziehen Sie die zwei Schrauben (3) der Kabelhalterung fest, und schrauben Sie die Abdeckung (1) mit Hilfe der drei Schrauben (2) wieder an.

DE

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Grillroste des Backofens

ACHTUNG

Nie Aluminiumfolie verwenden, um die Grillroste des Backofens abzudecken oder den Backofen zu verkleiden. Das kann die Verkleidung des Backofens beschädigen, wenn sich die Hitze unter der Folie staut.

ACHTUNG

Sich dessen versichern, den Grillrost nicht zu forcieren, um die Beschädigung des Lacks zu vermeiden.

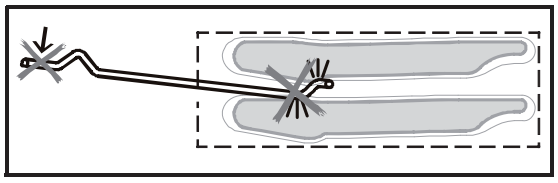


Abb. 3

Der Backofen verfügt über Führungen für die Grillroste, die sich auf vier Ebenen befinden.
Die Positionen der Grillroste sind von der unteren Führung (Nr. 1) bis zur oberen (Nr. 4) nummeriert.
Beim Backen die Backzeittabellen kontrollieren, um die beste Position für den Grillrost zu wählen.
Jede Führung besteht aus gepaarten Auflagen an den Wänden auf den Seiten der Hohlräume des Backofens.
Sich immer dessen versichern, dass die Grillroste des Backofens positioniert sind, bevor der Backofen eingeschaltet wird. Sich dessen versichern, dass die Grillroste sich auf derselben Ebene befinden, wenn sie positioniert sind.
Die Grillroste sind so konzipiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zu ihrer Grenze nach vorne geschoben werden.

Wie ein Grillrost aus dem Backofen entfernt wird (siehe Abb. 4).

1. Den Grillrost nach vorne ziehen.
2. Den Grillrost nach oben und nach vorne ziehen und herausnehmen.

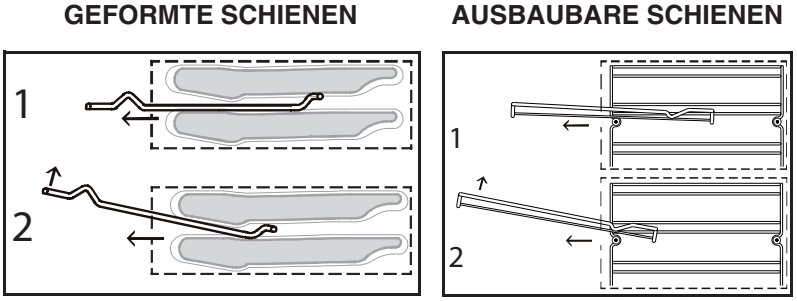


Abb. 4

Wie ein Grillrost wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 5).

1. Den hinteren Teil des Grillrostes in die Führungen einführen.
2 Durch Anheben des vorderen Teils des Grillrostes, den Grillrost bis zum Ende rutschen lassen, während der vordere Teil abgesenkt wird.

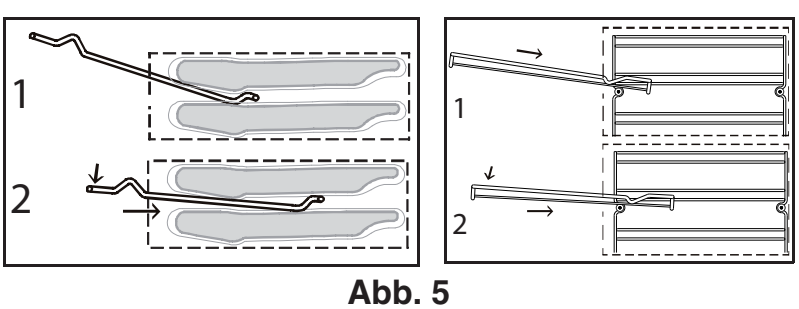


Abb. 5

Ausziehbare Grillroste des Backofens (wenn vorhanden)

Der ausziehbare Grillrost ermöglicht einen leichteren Zugang zu den Speisen, die gerade gebacken werden. Er wird über den flachen Standardgrillrost hinaus verlängert und bringt die Speise näher an den Verwender.

ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- **Wenn der Grillrost sich außerhalb des Backofens befindet, sperren die Gleitarme nicht. Sie könnten unerwartet ausgezogen werden, wenn der Grillrost falsch bewegt wird. Die ausziehbaren Gleitarme können zu Verletzungen führen. Der Grillrost darf nur durch Festhalten der Seiten gehalten oder transportiert werden.**
- **Um Verbrennungen zu vermeiden, den Grillrost vollständig herausziehen und die Backform über den Griff anheben, während man die Speise in den Backofen stellt oder aus ihm herausnimmt.**

ANMERKUNG

Den ausziehbaren Grillrost vor der Selbstreinigung des Backofens immer herausnehmen.

NICHT IM PIZZA-MODUS VERWENDEN

GEFORMTE SCHIENEN

Wie der ausziehbare Grillrost aus dem Backofen entfernt wird (siehe Abb. 6).

1. Den Grillrost leicht anheben und bis zur Freigabe der Feststellvorrichtung drücken.
2. Den Grillrost wieder bis zum Rahmen anheben und aufhören, die Führung des Grillrostes herauszuziehen.
3. Den Grillrost nach unten herausziehen.

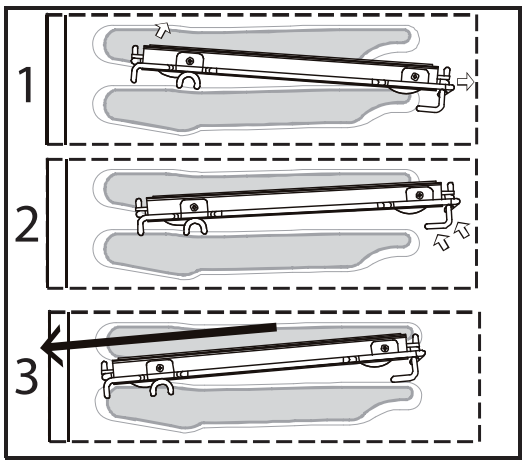


Abb. 6

Wie ein ausziehbarer Grillrost wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 7).

1. Den Grillrost fest von beiden Seiten packen. Den Grillrost (inklusive Rahmen) über der gewünschten Führung positionieren.
2. Vollständig drücken, bis der hintere Teil des Grillrostes sich in seine Position absenkt.
3. Beide Abschnitte nach vorne ziehen, bis sich die Feststellvorrichtung aktiviert. Der Grillrost muss gerade und flach sein, nicht gebogen.

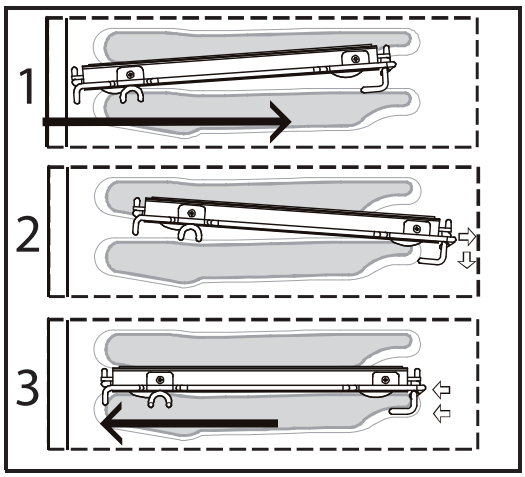
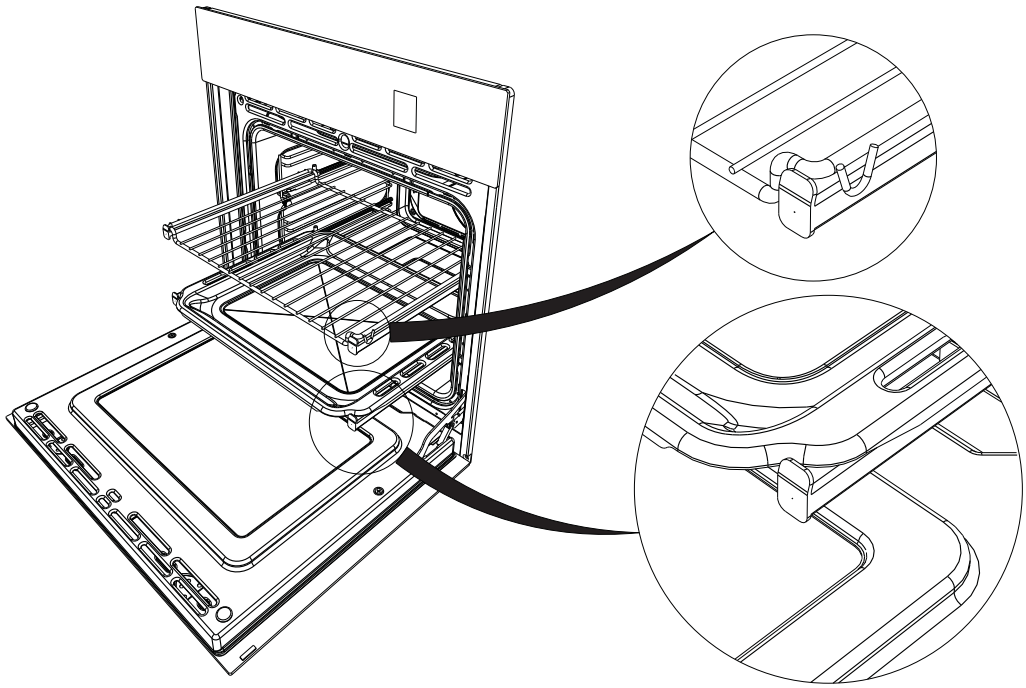


Abb. 7

DE

AUSBAUBARE SCHIENEN



HINWEIS
Vor der Selbstreinigung des Ofens immer die ausbaubaren schienen entfernen und dazu die Muttern herausschrauben, die in Abb. 3b zu sehen sind.

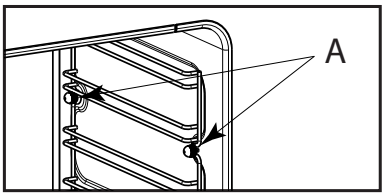


Abb. 3b

Verlängerbare Führungsschiene aus dem Ofen entfernen (Abb. 6b).

1 Die vorderen und hinteren Anschläge unter der Führungsschiene lösen. Dazu einen Blattschraubenzieher verwenden.

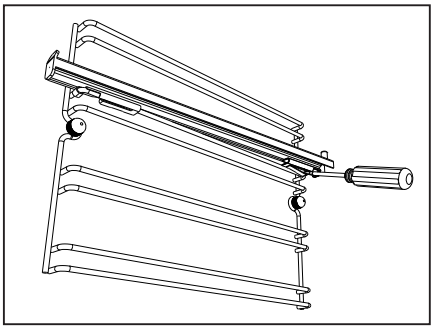


Fig. 6b

Wiedereinbau der verlängerbaren Führungsschiene (siehe Abb. 7b)

1 Die schienen durch einfachen Druck bis zu Einrasten der Anschläge auf der gewünschten Höhe positionieren.

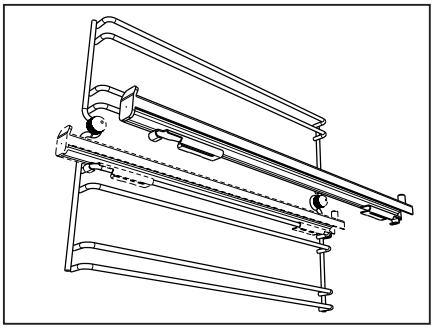


Fig. 7b

Vorstellung des Ofens

Geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer Leiterplatine gesteuert, die für eine ständige Verbesserung der Leistungen den Betrieb überwacht.
Das Berührungsbedienfeld der letzten Generation ist präzise und zuverlässig.
Die Schnittstelle ist elegant, unauffällig, geordnet und übersichtlicher angeordnet als je zuvor!
Wenigen Tasten, vielen Funktionen und keine schwierigen Tastenkombinationen oder –Sequenzen: Konzentrieren Sie sich auf Ihr Rezept, denn der Ofen ist mit zwei Gesten betriebsbereit!

Installation und Anschluss

Geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hochtechnologisches Elektrogerät mit langer Lebensdauer. Es muss von qualifizierten Technikern fachgemäß an das Versorgungsnetz angeschlossen und im Küchenelement installiert werden.

Erster Anschluss

Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;
Mit den (▼ ▲)Tasten wird die gewünschte Sprache gewählt und mit der Taste (▣) die Wahl bestätigt.

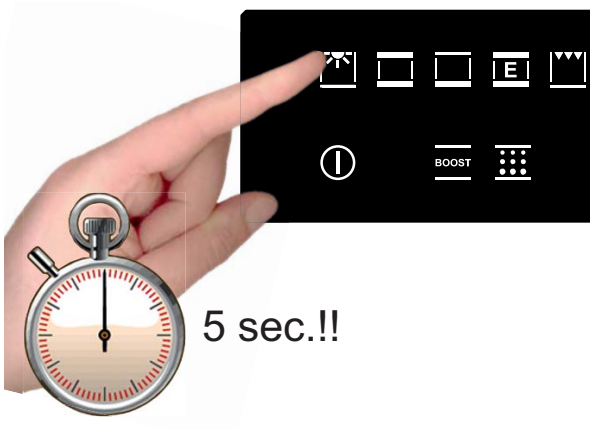
(Ab diesem Zeitpunkt bleibt die vorgewählte Sprache auch bei Stromausfall gespeichert.)
Danach beginnt die Vorführungsfunktion.

Die Vorführungsfunktion

Bei jedem Stromausfall und folglich bei dem ersten Anschluss begibt sich der Ofen in diesen Modus, in dem die Funktionstüchtigkeit aller Steuerungen und die gespeicherte Tastenabfolge angezeigt werden.

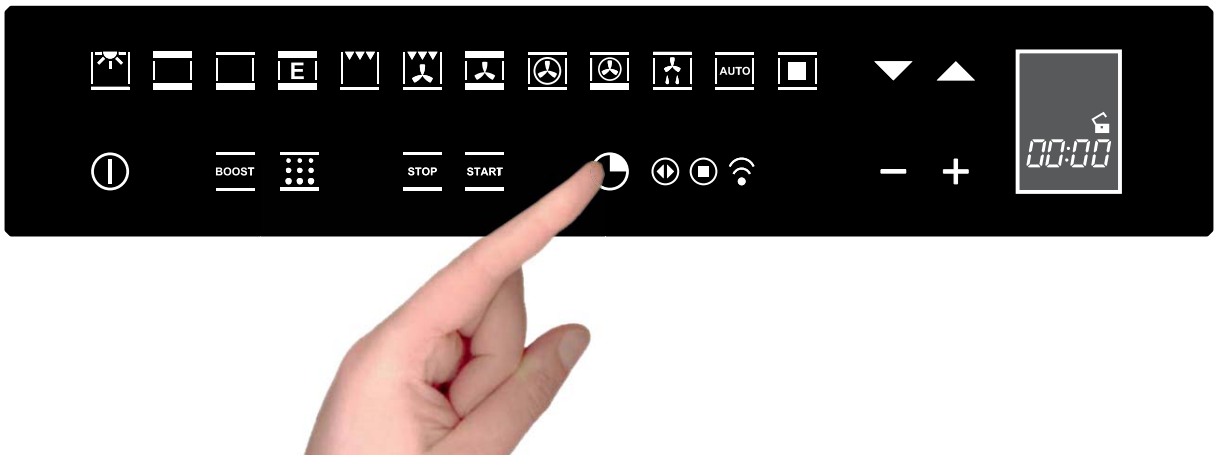
In diesem Modus wird der Ofen NIEMALS wirklich betätigt, d.h. die Heizwiderstände werden nicht eingeschaltet!!
Das Bedienfeld ist AUSGESCHALTET, daher antwortet der Ofen auf keine Befehle!

DE



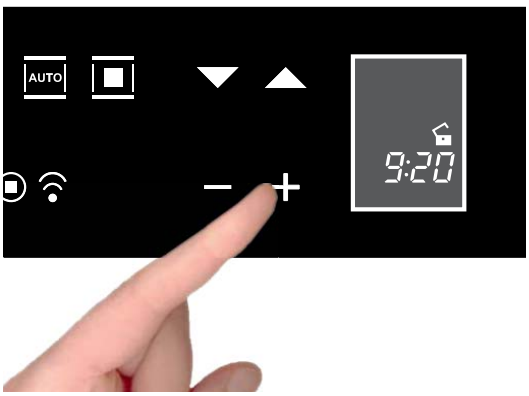
Zum Deaktivieren des Vorführungsmodus muss das Lichtsymbol fünf Sekunden betätigt werden, wonach die Steuerung in den Normalbetrieb übergeht und einschaltbereit ist.
Nun kann auf Wunsch die Uhrzeit für die Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

Einstellung der Uhrzeit



Der Ofen meldet den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen akustischen Signalton.
Zum Einstellen der Systemuhrzeit muss die Taste „TIMERFUNKTIONEN" mindestens 3 Sekunden gedrückt werden.

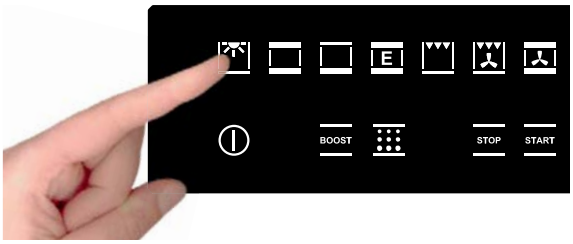
Jeder betätigte Befehl wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



Die Uhrzeit wird mit den Tasten + und - eingestellt: Während der Einstellung blinken die Trennungspunkte. Die Uhrzeit wird übernommen, wenn diese Punkte fix aufleuchten.

MÖGLICHE TÄTIGKEITEN BEI ABGESCHALTETEM OFEN

- Einschalten des Ofenlichtes



Bei Betätigung des Symbols (siehe Abb.) wird das Ofenlicht ein- bzw. abgeschaltet.

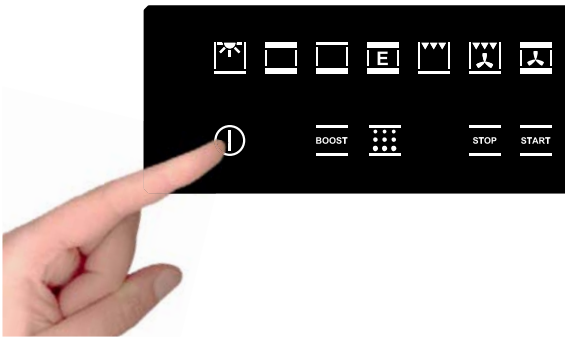
- Sprachenänderung

Bei ausgeschaltetem Ofen können Sie die Display-Sprache ändern, wenn Sie gleichzeitig und die Taste + unten rechts mindestens 3 Sekunden lang drücken. Danach wird mit den Pfeiltasten ▼ ▲ die Sprache gewählt und diese Wahl mit ▣ bestätigt.

- Einstellen der Timerfunktion „Minutenzähler“

Siehe diesbezüglich den Abschnitt auf S. 29.

EINSCHALTEN DES OFENS



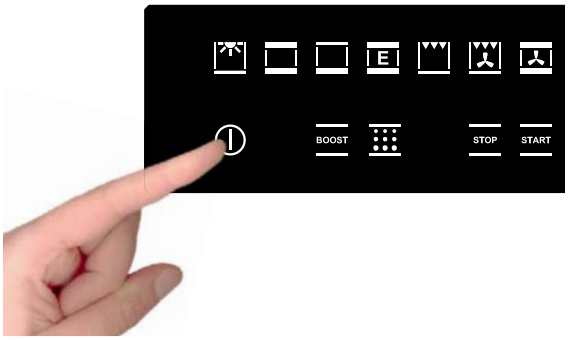
Der Ofen wird durch Drücken des Zeichens ⏻ auf dem Bild eingeschaltet.
Zur Aktivierung der Ofenfunktionen immer ⏻ eingeben, außer bei der Ofenbeleuchtung und dem Timer, die unabhängig davon sind
Die Steuerung aktiviert alle Icons und lässt den Hintergrund leuchten.

HINWEIS: Der Ofen wird erst eingeschaltet, wenn die Sperrfunktion deaktiviert ist.

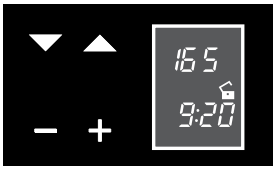
Eine Minute lang nach dem Einschalten erscheint die Schrift ON auf dem Display, die Steuerung wartet, das die Garfunktion gewählt wird. Andernfalls wird das Einschalten als ungewollt interpretiert und die Steuerung schaltet aus Sicherheitsgründen automatisch den Ofen aus und es erscheint einige Sekunden lang die Schrift OFF auf dem Display.

DE

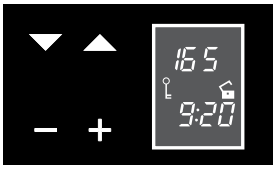
Sperrfunktion (Tastensperre)



Die Sperrfunktion wird freigegeben/ deaktiviert, wenn die Taste ⏻ mindestens 3 Sekunden betätigt wird. Diese Funktion kann jederzeit und in jeder Betriebweise des Ofens aktiviert und deaktiviert werden.

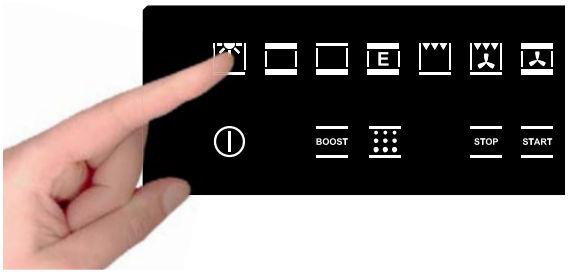


Wenn das Schlüsselzeichen NICHT leuchtet, dann ist die TASTENSPERRE nicht aktiv.

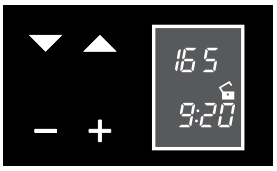


Wenn das Schlüsselzeichen LEUCHTET, dann ist die TASTENSPERRE aktiv.

Verriegelungsfunktion (Türsperre) (nur bei einigen Modellen vorhanden)



Die Verriegelungssfunktion wird durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken der Taste aktiviert.
Sie kann jederzeit und bei jeder Betriebsart des Ofens ein- und ausgeschaltet werden.

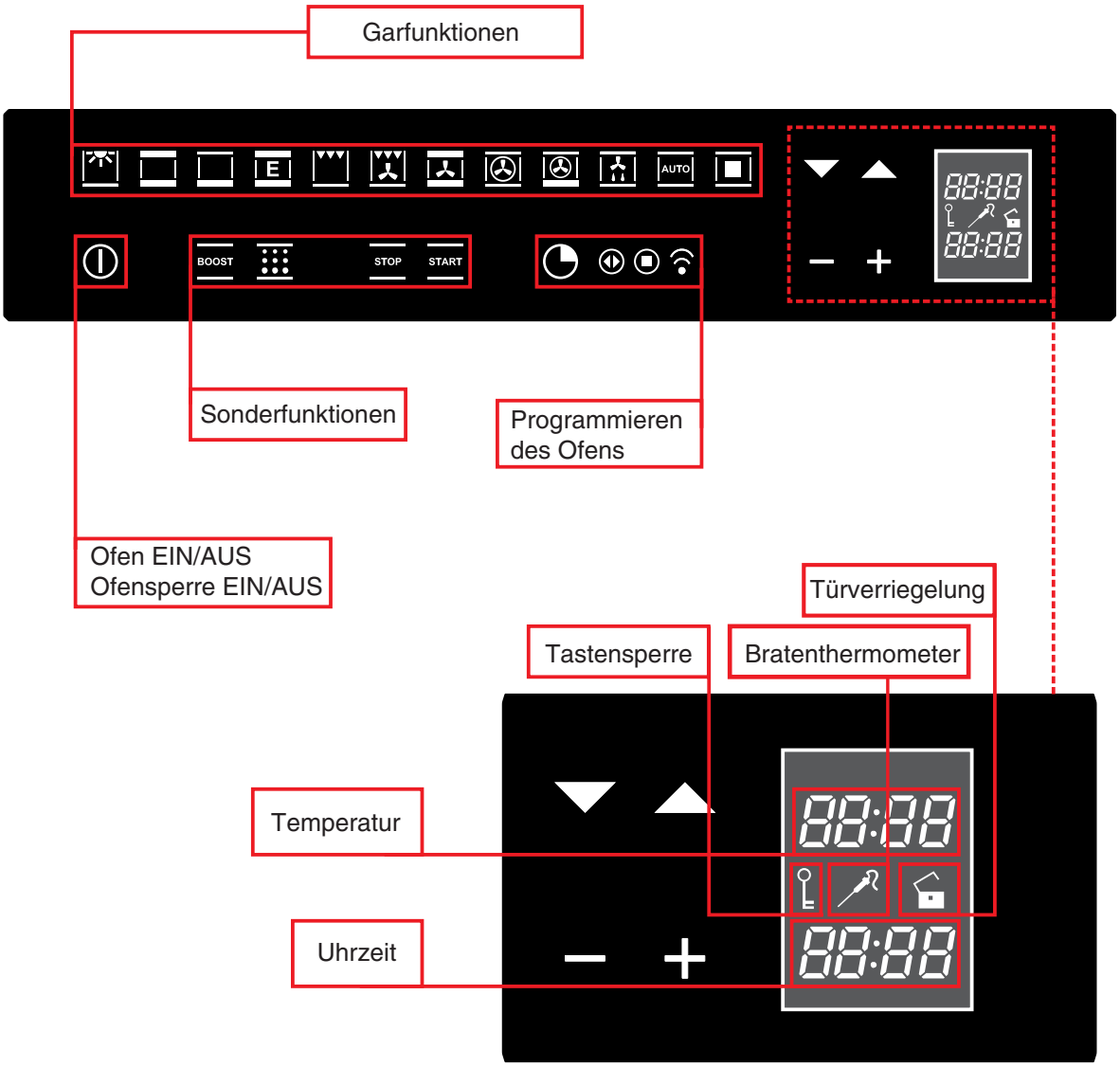


Das Symbol Vorhängeschloss OFFEN zeigt an, dass die TÜRSPERRE nicht aktiv ist.

Das Symbol Vorhängeschloss GESCHLOSSEN zeigt an, dass die TÜRSPERRE nicht aktiv ist.

HAUPTFUNKTIONEN

Übersicht über das Bedienfeld



Die Garfunktionen

Die Steuerung hat elf verschiedene Garfunktionen!
Zum Schalten einer Funktion genügt es, wenn man das betreffende Symbol berührt.
Jede Funktion hat eine eingestellte Temperatur, die auf der Basis von Garproben für typische Rezepte gewählt wurde. Diese Temperatur kann auf einfache Weise nach der eigenen Erfahrung verändert werden.

Achtung:

“Während des Gebrauchs können die zugänglichen Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sollten sich nicht in Ofennähe aufhalten. Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente im Ofeninneren zu berühren.”

DE

Kochmodi

In Abb. 8 ist ein Beispiel für die Funktionen der verschiedenen Backofen-Modelle dargestellt.

Symbol	Betriebsart - Beschreibung	Anwendung…
	Nur das Licht ist an.	---
	In dieser Betriebsart läuft das Gebläse im Ofeninneren.	Diese Betriebsart wird zum Auftauen tiefge-kühlter Lebensmittel benutzt.
	Nur der Unterhitze-Heizkörper (Boden) ist in Betrieb.	Diese Funktionsweise wird verwendet, um die Lebensmittel warm zu halten.
	In der Back-Betriebsart werden beide Heizkörper, also Oberhitze-Heizkörper (Oben) und Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, um die Ofenluft zu erwärmen.	Dies ist die traditionelle Art auf einem Rost zu backen. Deshalb kann auch nur ein Gestell benutzt werden, wenn diese Back- Betriebsart gewählt ist. Ideal für Appetizer, Gebäck, und Kuchen.
	In der Betriebsart Pizza wird das zusätzliche untere Heizelement + das runde Heizelement hinter der Gebläseabdeckung in der Rückwand des Ofens benutzt.	Der Pizza-Mode wurde extra für Sie entwickelt, damit Sie in wenigen Minuten perfekte PIZZAS backen können. HINWEIS: Bei dieser Betriebsart erreicht die Ofentemperatur 350°C.
	Bei der Umluft-Braten-Betriebsart werden sowohl der Oberhitze-Heizkörper (Oben) und der Unterhitze-Heizkörper (Boden) benutzt, als auch das Konvektions-Gebläse innerhalb des Ofens.	Kann auch zum Bakken - Garen von Vorspeisen/Appetizers, Gebäck und Kuchen auf einer oder mehreren Ebenen benutzt werden.
	Die Betriebsart Convection Roast verwendet besonders den oberen Heizwiderstand kombiniert mit dem unteren und auch das Innengebläse ist in Funktion.	Ideal zum Braten von ganzen Hühnchen und Truthähnen

Die Umluft-Backen-Betriebsart benutzt den ringförmigen und somit dritten Heizkörper, der sich hinter der Blechplatte an der Rückwand des Ofens befindet.
Die Hitze zirkuliert im Ofen durch das Konvektions-Gebläse.

Es können die gleichen Speisen wie beim Umluft-Braten gegart werden, wobei mehr als ein Gericht auf mehreren Ebenen möglich ist.
Folglich können unterschiedliche Speisen gleichzeitig auf maximal drei Ebenen gegart werden und somit geeignet sich diese Einstellungsart, um ein komplettes Mahl (kleine Portionen) vorzube-reiten. Das Mischen von Aromen wird vermieden und eine wesentliche Energieeinsparung erzielt.

Bei dieser Garmethode wird die Heizschlange im Boden und der runde Heizwiderstand in Kombination mit dem Innengebläse verwendet.

Wird zum Garen auf mehreren Ebenen von Soufflés und Pizzas benutzt.

Die Unterhitze-Umluft-Betriebsart benutzt den Unterhitze-Heizkörper (Boden) und das Innen-Gebläse.

Nützlich bei Soufflés, Pizzas und Backformen.
Wenn die Spießvorrichtung montiert ist, ist es möglich, auf dem Spies Huhn oder Truthahn im Ganzen zu grillen.

Der Grill nutzt die intensive Hitze, die vom oberen Heizelement abgestrahlt wird

Ideal für die Zubereitung von Toast, zum Bräunen und Grillen.
Wenn der Bratenspieß auf dem Motor montiert ist, kann man ganze Hähnchen oder Puten garen.

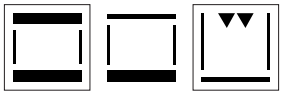
Die Standard-Zeit beträgt 1.30 Std. und kann geändert werden (siehe Seite 26).

Bei der PYRO oder Selbst-reinigungs-Betriebsart wird der Ofen automatisch gereinigt, indem die Lebensmittelrückstände bei hoher Temperatur (um 475°C) in einem Zeit-raum zwischen 1Std. und 3Std. verbrannt werden. Der während des Selbstreinigungs-Zykluses entstehende Rauch wird gefiltert und dann in die Umgebung ausgestoßen.

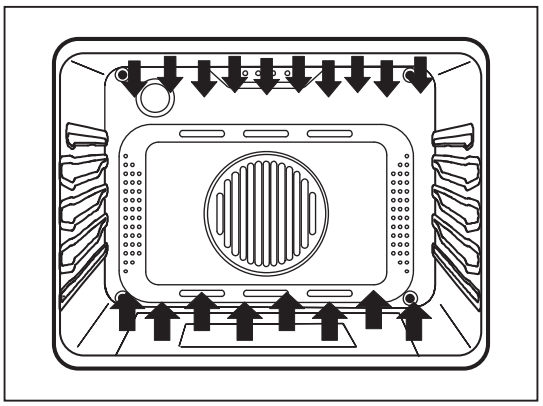
DE

Betriebsanleitung

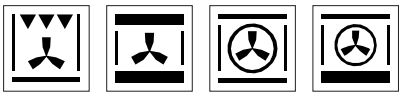
Konventionelles backen



Klassisches System mit Ober- und Unterhitze, das für das Garen eines einzigen Gerichts geeignet ist.
Es empfiehlt sich, das Gericht in den Ofen zu schieben, wenn dieser die vorbestimmt Temperatur erreicht hat, also wenn die Gradzahl fix leuchtet und ein Signalton erklungen ist.
Wenn bei Ende des Garvorgangs die Unterhitze oder Oberhitze gesteigert werden soll, drücken Sie auf das passende Kochsymbol und stellen Sie die Temperatur nach Ihrem Dafürhalten ein.
Es wird empfohlen, die Backofentür während des Garvorgangs so wenig wie möglich zu öffnen.



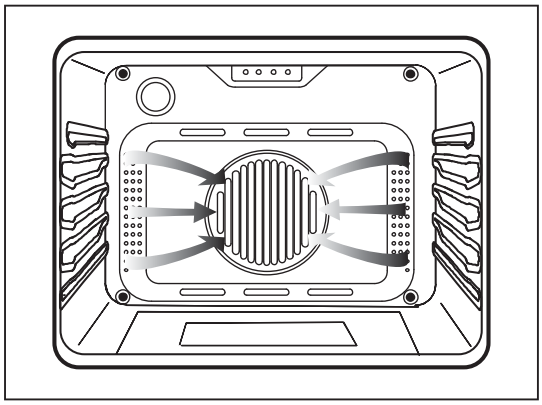
Umluft backen



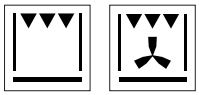
Mit diesem Kochtyp lässt ein Gebläse im hinteren Teil die Warme Luft im Ofen zirkulieren und verteilt diese gleichmäßig. Der Garvorgang erfolgt schneller als beim herkömmlichen Backen.
Dieses System eignet sich zum Garen auf mehreren Stufen und auch für unterschiedliche Gerichte (Fisch, Fleisch usw.).

Auftauen

Bei der Auswahl dieser Kochfunktion und bei Einstellen der Temperatur auf 0°C lässt das Gebläse kalte Luft im Ofen zirkulieren, was ein schnelles Auftauen tiefgefrorener Speisen begünstigt.
Es ist kein Vorheizen erforderlich, empfiehlt sich aber für Gebäck (Sie können die Temperatur bis auf 60°C einstellen).



Grillen



Zum Grillen oder Bräunen der Gerichte.
Einige Öfen können auch mit einem Motor und dem Bratenspieß geliefert werden.
Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in der 1. oder 2. Position von oben eingeschoben werden. 5 Minuten vorheizen.

Kühlventilator

Das Gebläse befindet sich auf der Oberseite des Ofens und erzeugt einen kühlenden Luftstrom im Inneren des Möbels und tritt durch die Frontvertäfelung des Ofens aus. Dieses Gebläse geht an, wenn das Ofeninnere ca. 80°C erreicht. Das Gebläse schaltet sich aus, wenn die Temperatur des Ofeninneren auf ca. 60°C sinkt.

DE

Öko-Backen

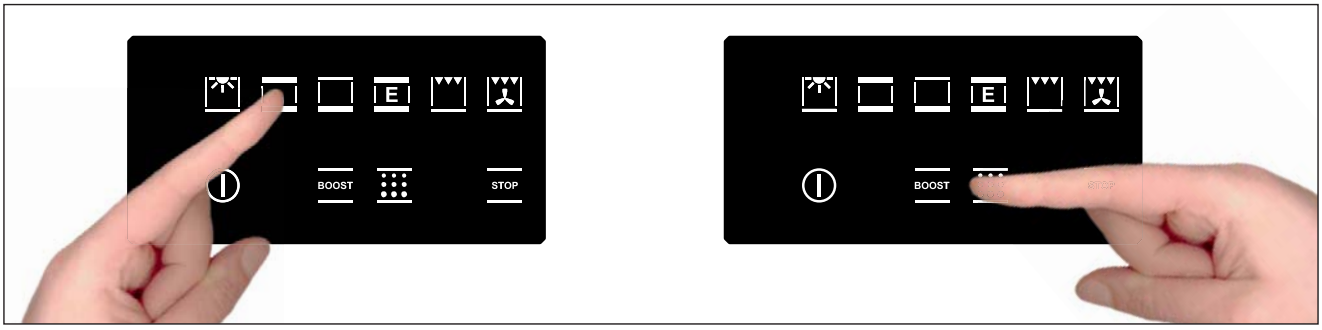
Diese Funktion dient zum Erhalt einer bedeutenden Energieersparnis. Der Kühlventilator ist zu Beginn abgeschaltet und geht erst an, wenn die Temperatur der Innenteile hoch wird, funktioniert also mit den Heizelementen. Das Backen könnte ein bisschen langsamer erfolgen als beim Standardbacken, insbesondere wenn der Backofen sehr voll ist. Wenn diese Funktion aktiv ist, dann blinkt die Schrift “Eco” alle 5 Sekunden auf dem Temperaturdisplay auf.

Sonderfunktionen

Boost (schnelles Vorheizen)

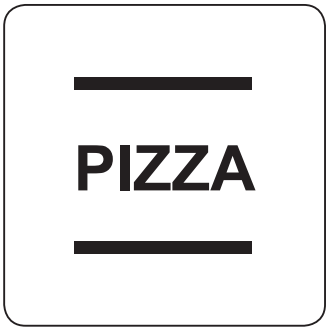
BOOST – SCHNELLES GAREN
Um die Garzeiten mit einem schnellen Vorheizen zu verhindern

Diese Sonderfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben und mit ihr können Sie die Zeit verringern, die zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur erforderlich ist.



Sie können die Funktion “BOOST” jederzeit ausschalten oder die Kochfunktion ändern.

PIZZA MODE (nur bei einigen Modellen vorhanden)



PIZZA MODE wurde extra entwickelt, damit Sie Ihre Pizzas wirklich in wenigen Minuten backen können.
Für ein perfektes Resultat drücken Sie die Taste PIZZA, um zu diesem besonderen Rezept zu gelangen. Nach Ihren Einstellungen wird “PIZZA MODE” den Rest machen und 350°C durch Aufheizen der Heizelemente auf 100% ihrer Kapazität erreichen. Bei dieser Temperatur erhält man eine schön knusprige Basis und die Oberseite Ihrer Pizza wird richtig gebacken – wie in der Pizzeria.

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Einfachheit eines gut aufgegangenen und gut gebackenen Teigs. Der Belag sollte nicht zu üppig und von guter Qualität sein.
Wenn Sie einen gut aufgegangenen Teigball haben, dann schlagen Sie diesen auf die Arbeitsfläche, um die Struktur zu festigen. Ziehen Sie den Teig mit den Fingerkuppen und lassen Sie ihn ein paar Minuten ruhen, bevor Sie fortfahren (der Teig wird elastischer und lässt sich besser ausziehen). Nach dem Ausziehen sollten Sie eine Teigplatte von 30 cm Durchmesser haben und diese auf das mitgelieferte Pizzagitter legen (nie Backpapier oder anderes verwenden). Lassen Sie den Teig noch einige Minuten gehen und belegen Sie ihn dann nach Ihrem Geschmack.
Aktivieren Sie die Funktion PIZZA. Geben Sie die Anzahl der Pizzas ein, die Sie gleichzeitig backen wollen “1 oder 2”, drücken Sie die Taste ■ und stellen Sie den Pizzatyp ein, den Sie zubereiten: “Dünn oder Dick” (siehe nachstehende Tabelle). Jetzt bestätigen Sie mit der Taste ■ eund es werden die Backeinstellungen mit der Zeit und der Schiene angezeigt, auf der Sie die Pizza einschieben müssen (anschließend).
Nach dem Bestätigen mit der Taste START heizt der Ofen vor. Das Ende des Vorheizens wird mit einem Signalton und einer Meldung auf dem Display angezeigt und Sie können die Pizzas in den Ofen schieben. Nachdem die Ofentür geschlossen wurde, beginnt automatisch der Backvorgang. Bis zu dessen Ende sind keine weiteren Einstellungen oder Aktivierungen erforderlich sondern Sie müssen einfach nur den Anzeigen auf dem Display folgen.

PIZZA-Gitter

Ofenstein (Option)
Vor dem Vorheizen des Ofens einsetzen

TIPPS FÜR DAS GELUNGENE BACKEN:

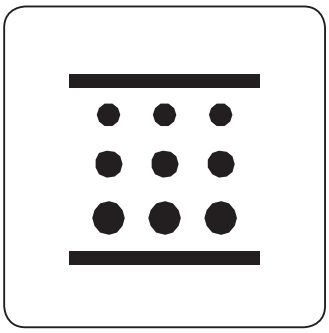
- Aufgrund der hohen Temperaturen und der kurzen Backzeit wird empfohlen, die Pizzas sehr schnell in den Ofen zu schieben und wieder herauszuholen, damit die Ofentür möglichst kurz offen bleibt und die Temperatur nicht zu sehr absinkt.
- Nachdem der Signalton und die Meldung auf dem Display das Ende des Backvorgangs anzeigen, die Pizza sofort herausholen. Da die Zeiten wirklich sehr kurz sind, können auch wenige Sekunden den Backvorgang stark beeinflussen.
- Die Backzeit kann je nach Art Ihres Teigs verändert werden. Die Änderung erfolgt mit den Tasten +/- vor der Bestätigung mit der Start-Taste. Nach dem Ende des Rezepts wird gefragt, ob Sie dieses in den persönlichen Rezepten speichern wollen.

Pizza	**Gewicht des aufgegangenen Teigs**	**Durchmesser**
Dünn	180gr	30cm
Dick	260gr	30cm

Hinweis:
Nach dem ersten Backvorgang können die anderen Pizzas sofort ohne weiteres Vorheizen gebacken werden.

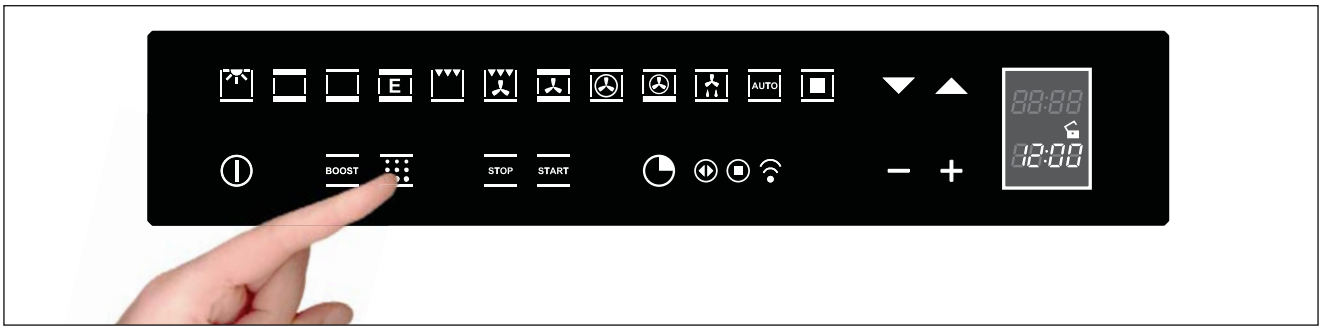
DE

Self clean (nur bei einigen Modellen vorhanden)



PYRO oder in Betriebsart Selbstreinigung (Pyrolyse). Der Ofen wird durch Verbrennen der Lebensmittelreste bei hoher Temperatur (circa 475 ° C) gereinigt. Der Vorgang dauert zwischen 1.30 h und 3 h. Während der Pyrolyse werden alle entstehenden Dämpfe gefiltert und dann an die Umgebung abgegeben.

Den Ofen mit der Einschalttaste einschalten und anschließend die Taste “CLEAN” drücken.



Die Taste “START” beginnt zu blinken und wartet auf die Bestätigung der Zyklusdauer. Das Display zeigt drei Zeitoptionen zwischen 1.30 h und 3.00 h. Mit den Tasten ▼ ▲ kann die Dauer auf der Grundlage der Verschmutzung ausgewählt werden (siehe Reinigung und Instandhaltung auf Seite 38).
Nach der Auswahl der Dauer zu Bestätigung die Taste “START” drücken und dann ein zweites Mal drücken, um den Zyklus zu starten. Die Tür verriegelt sich umgehend und das Display zeigt die Schrift CLEAN und die verbleibende Zeit sowie das Symbol des Vorhängeschlosses, das den Türzustand anzeigt.
Nach der Pyrolyse und so lange der Ofen abkühlt bleibt die Tür verriegelt. Sobald der Ofen abgekühlt ist, entriegelt sich die Tür automatisch und gibt einen intermittierenden Signalton aus und zeigt dabei die entsprechende Meldung auf dem Display.
Jetzt die Taste ON/OFF drücken, um den Zyklus zu beenden und die Reste aus dem Ofen zu entfernen.

Die Reinigungszeit kann nach denselben Regeln eingegeben werden wie die automatischen Funktionen, also kann der Pyrolysezyklus verzögert sein.

ederzeit die Taste ⏻berühren, um den Backofen abzuschalten.

Die Tür bleibt gesperrt, solange die Temperatur des Backofens nicht unter die Sicherheitsgrenze absinkt; jetzt entsperrt die Steuerung die Tür.

Der Kühlventilator geht an, sobald die Funktion gewählt wird und er erhöht seine

Geschwindigkeit, wenn die Innenteile heiß werden. Die Backofentemperatur wird automatisch auf 475°C eingestellt, um den Hohlraum perfekt zu reinigen.
Außerdem blockiert die Tür des Backofens sofort, um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleiten, angesichts dessen, dass die Innentemperatur sehr hoch wird. Ein Icon mit einem Schloss auf dem Temperaturdisplay zeigt den Zustand des Sperrmechanismus an:

- Tür entsperrt, ;
- Tür gesperrt, .
- Sperrung aktiviert, Arbeitsgang findet statt, Sperrkontrollleuchte blinkt.

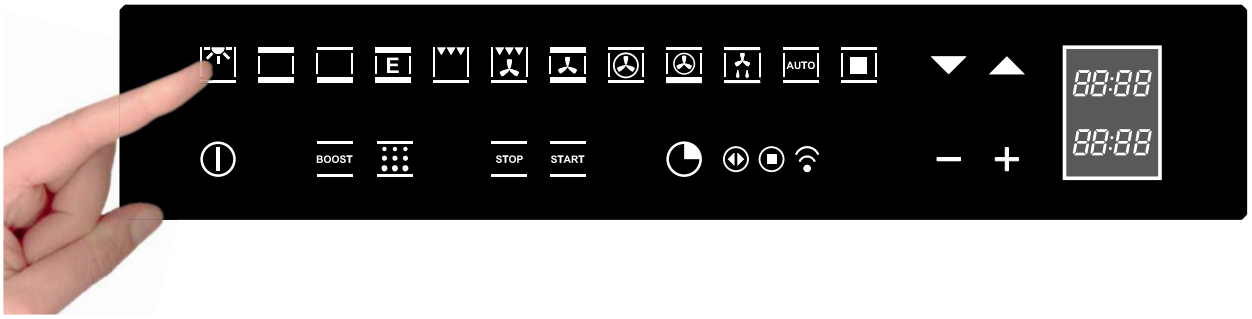
Steuerung der Ofenbeleuchtung

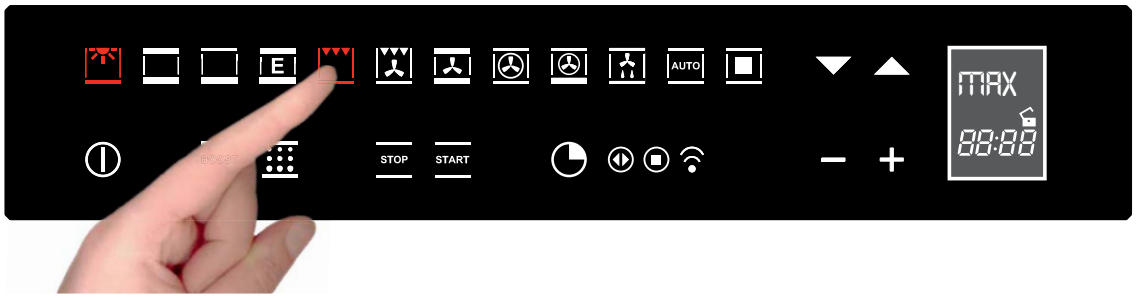
Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!
Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.
Wenn Sie den Zubereitungszustand prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten.
Bei einigen Modellen gibt es eine Türsteuerung. Dieses Merkmal verwendet eine Technologie zur Erkennung der Türposition, um die Ofenbeleuchtung zu steuern. Das Öffnen der Backofentür wird von einem Signalton begleitet und das Licht geht an. Bei Schließen der Ofentür geht es wieder aus.

DE

Ofenprogrammierung

Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit den normalen Garfunktionen verfügbar. Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, werden sie hingegen deaktiviert (siehe entsprechendes Kapitel).

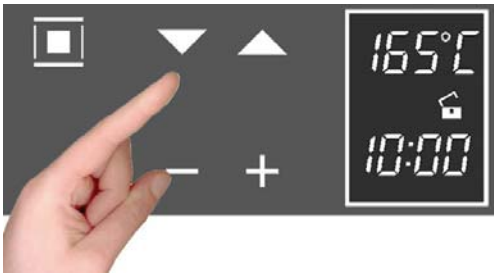




Die Steuerung schlägt eine Temperatur für jede Funktion vor. Diese Temperatur kann jederzeit verändert werden. Wenn keine Änderung der Temperatur erfolgt, schaltet sich der Mikrowellenherd nach wenigen Sekunden von selbst ein!

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert. Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.



Während der Erhitzung blinkt das Symbol Celsiusgrad (°C), um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur erreicht wird.
Die endgültige Erreichung der Temperatur wird durch ein akustisches Signal gemeldet.

Bitte beachten: Bei einigen Modellen kann es die momentane Temperaturanzeige im Ofen geben, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn Sie die eingestellte Temperatur prüfen möchten, dann drücken Sie eine beliebige der Tasten ▼ ▲ und Sie können bei Bedarf mit diesen die eingestellte Temperatur ändern.

Restwärme

Beim Garen von Gerichten speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird dank einer großzügigen Wärmeisolierung und einigen baulichen Maßnahmen vom Rest der Küche isoliert.
Die Wärme wird dann langsam abgegeben und kann noch in der Küche als Wärmequelle benutzt werden. Die Steuerung zeigt nach dem Abschalten die Innentemperatur des Ofens an bis 50°C erreicht wurden.

Diese Wärme kann zum Warmhalten von Gerichten oder zum langsamen Fertiggaren benutzt werden!

PROGRAMMIEREN DES OFENS

Die Ofenprogrammierung bietet drei Arten der Kontrolle beim Garen. Sie sind zusätzlich zu den normalen Kochfunktionen verfügbar.

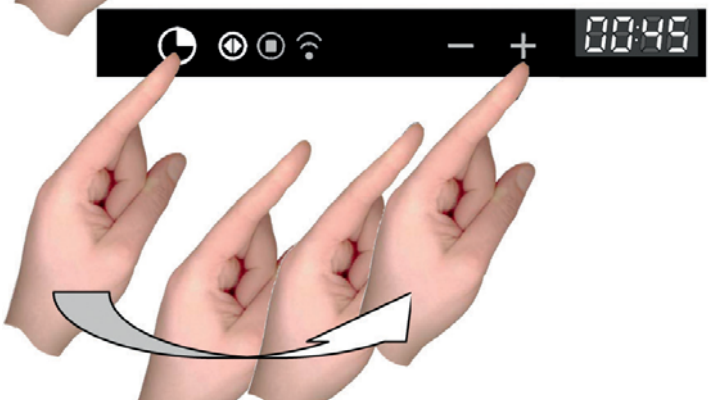
Die Funktionen können der Reihe nach - von links nach rechts – angewählt werden: Bei jeder Berührung des Symbols Uhr leuchtet der Reihe nach ein Symbol auf.

Beachten: ist nicht möglich, die vorgegebenen Rezepturen Programm.

DE

Timerprogrammierung: Garzeit

Bei einmaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf. Außerdem löscht das Uhrzeitdisplay die Angabe der aktuellen Uhrzeit:

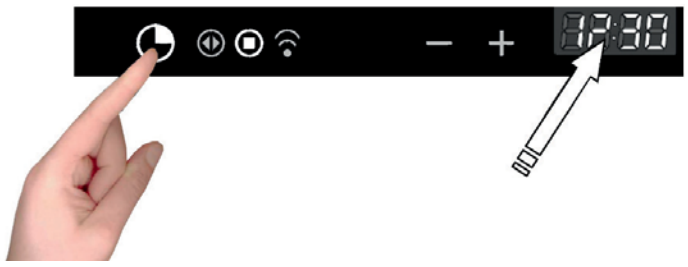


Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass die Garzeit programmiert werden kann.

Nach Festlegung der Garzeit zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garzeit“ leuchtet auf.

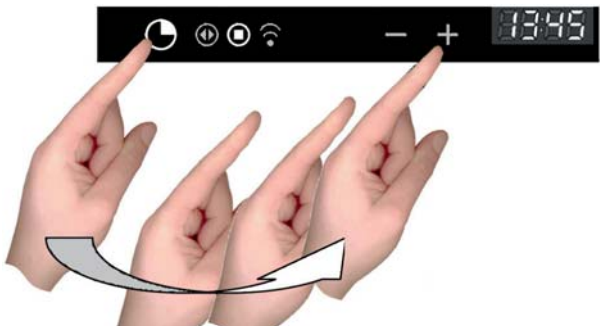
Das Zählen der Zeit beginnt ab diesem Moment. Nach Ablauf der angezeigten Zeit gibt der Ofen einen Signalton aus, die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang wird beendet. Auf dem Display erscheint die Schrift *“Programm beendet, Gericht herausnehmen”*: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen. Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach einer Minute aus.

Timerprogrammierung: Garzeitende



Bei zweimaligem Berühren des Symbols Timer leuchtet das betreffende Symbol auf.

Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass das Garzeitende programmiert werden kann.



Danach kann durch Berühren der Symbole “+” und “-” die Uhrzeit für das Garende eingestellt werden.

Sobald das Garzeitende festgelegt wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an und das Symbol „Garende“ leuchtet auf.

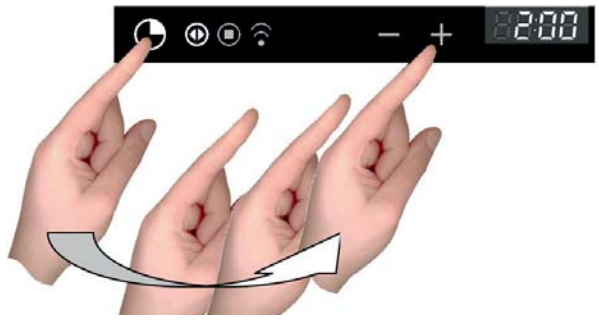
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der angegebenen Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und die Heizwiderstände schalten sich aus, wodurch der Garvorgang abgeschlossen wird. Auf dem Display erscheint die Schrift *“Programm beendet, Gericht herausnehmen”*: Eine beliebige Taste drücken oder die Tür öffnen, um den Signalton abzustellen.
Wenn keine anderen Garfunktionen eingestellt werden schaltet sich der Ofen nach acht Sekunden aus.

Timerprogrammierung: Verzögerung des Garbeginns

Durch die Kombination der beiden Betriebsweisen „Garzeit” und „Garzeitende“ kann der Ofen so eingestellt werden, dass der Garvorgang zeitlich verzögert wird.
Es ist zum Beispiel 8.30. Sie verlassen das Haus, möchten aber, dass bei Ihrer Rückkehr um 13.00 der Braten fertig ist. Sie müssen also folgend vorgehen:

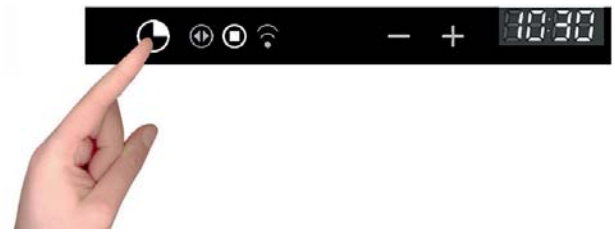
Den Braten vorbereiten und in den Ofen schieben.

Den Ofen einschalten, die Garfunktion wählen und die Temperatur einstellen.

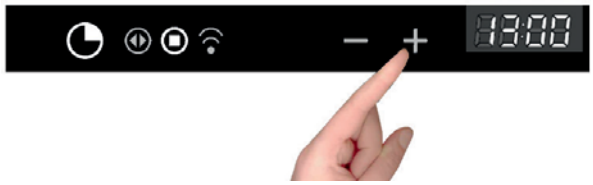


Danach wird die Garzeit eingestellt: nehmen wir 2 Stunden an.

DE



Darauf wird das Garzeitende bestimmt: Die Steuerung summiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt das Ergebnis als Garzeitende vor. In diesem Fall also 10.30 (8.30 + 2 h).



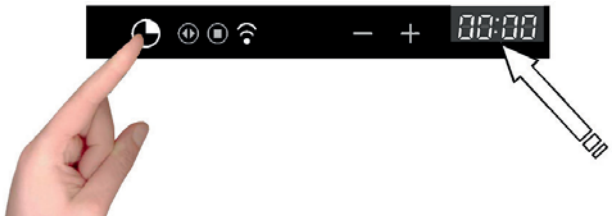
Nun muss das Garzeitende auf die gewünschte Uhrzeit abgeändert werden. In unserem Beispiel auf 13.00.

Der Ofen stellt eine Stunde Wartezeit (Stand-by) ein und schaltet das Ofenlicht aus.

Die Steuerung schaltet den Ofen automatisch um 11.00 (13.00 – 2 h) ein und um 13.00 aus. Bei Ihrer Rückkehr ist der Braten im Ofen fertig!

Timerprogrammierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Funktion des Timers, die unabhängig vom Ofenbetrieb ist, d.h. sie unterbricht den Garvorgang nicht und schaltet den Ofen nicht aus. Der Minutenzähler hat die Funktion eines akustischen Meldegeräts.
Der Minutenzähler jederzeit eingestellt und z.B. sowohl für die Steuerung von Kochplatten und Ofen als auch für andere Küchentätigkeiten verwendet werden.
Diese Funktion ist auch bei abgeschaltetem Ofen durch Berühren des Symbols der Timerfunktionen anwählbar.
Bei eingeschaltetem Ofen muss das Symbol Timerfunktion hingegen drei Mal berührt werden:



Die Trennungspunkte blinken um anzuzeigen, dass der Wert eingestellt werden kann.

Jetzt können die Minuten durch Berühren der Symbole “+” und “-“ eingestellt werden.
Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und das betreffende Symbol blinkt. Das akustische Signal wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen.

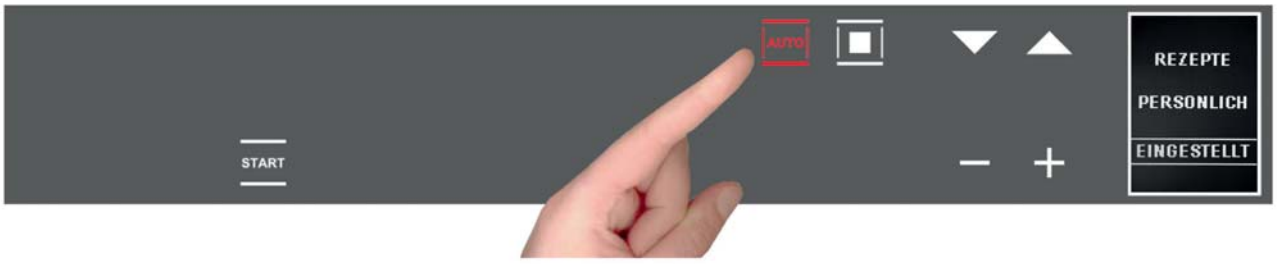
Timerprogrammierung: Löschen des Programms

Zum Löschen eines Programms muss der zuvor zugeteilte Wert nullgestellt bzw. der Ofen abgeschaltet werden.

Automatische funktionen: rezepte

Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

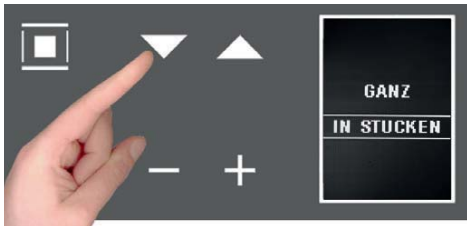
Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste ⏻;
Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK



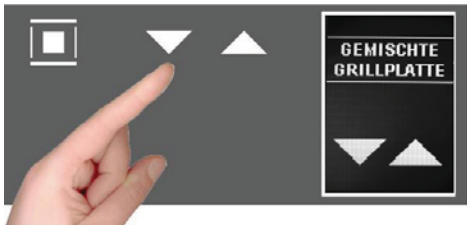
Das Display zeigt die 2 Optionen
Auf dem Display werden 2 Optionen angezeigt:
- eigene Rezepte
- eingestellte Rezepte

Die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲ wählen.

Mit der Taste ▣ die Wahl bestätigen.
Es wird das folgende Menü angezeigt.
Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art des Gerichts zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.



Die Tasten ▼ ▲ betätigen, um die Art zu wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

Es wird die Seite des Gewichtes angezeigt. Mit den Tasten ▼ ▲ einen der voreingestellten Werte wählen und diese Wahl dann mit der Taste ▣ bestätigen.

Nach den Einstellungen wird auf dem Display das eingestellte Rezept zusammengefasst.
Die beiden Punkte der Garzeitdauer (00:30) blinken und weisen darauf hin, dass dieser Wert verändert werden kann.
Für die Änderung die Tasten - + betätigen.

Es kann aber auch direkt die Funktion START gewählt werden, worauf das Garprogramm und der voreingestellte Zeitcountdown auf dem Display beginnt.

ACHTUNG: Bestimmte Rezepte verwenden das Vorheizen, deshalb stellen Sie das Gericht erst in den Ofen, wenn die Temperatur erreicht ist und auf dem Display die Schrift “VORHEIZEN BEENDET GERICHT EINFÜHREN”

Nach dem Ende der Garzeit erscheint auf dem Display die Schrift “Programm beendet, Gericht herausnehmen”, gleichzeitig ertönt ein Signalton, der so lange zu hören ist, bis auf eine beliebige Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

HINWEIS: Falls bei der Wahl der Werte ein Fehler unterlaufen ist und/oder die Einstellung des Rezepts geändert werden soll, kann jederzeit STOP betätigt werden, wodurch der Vorgang gelöscht und neu begonnen werden kann.
Bitte beachten: Wenn das Garen mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepte ausgeführt wird, dann erscheint beim Signalton am Ende der Garzeit die Schrift:

Das Speichern der Rezepte wird in dem folgenden Absatz behandelt.

Individuelle rezeptgestaltung

Nach dem Bearbeiten der Garzeit eines voreingestellten und ausgeführten Rezepts kann dieses für das nächste Mal gespeichert werden, indem die neuen verwendeten Parameter registriert werden (Gewicht und Garzeit).

Am Ende das Garzyklus des bearbeiteten Rezepts erscheint das folgende Icon. Zum Speichern folgendermaßen vorgehen:

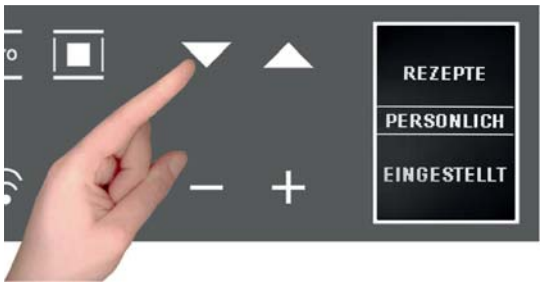
- mit der Taste + “JA” wählen
- mit der Taste ▣ bestätigen. Es wird die benutzte Zeit angezeigt,
- mit + und – ändern und mit ▣ bestätigen. Es wird das benutzte Gewicht angezeigt
- mit + und – ändern und mit ▣ bestätigen. Es erscheint die Meldung

“ Rezept gespeichert POS. 001”, und so weiter mit steigender Zahl

Bei jedem Zugriff auf das Menü “PERSÖNLICHE REZEPTE” finden Sie Ihre Rezepte im Verzeichnis gespeichert.

Wenn der Speicherplatz für die persönlichen Rezepte unzureichend sein sollte, erscheint auf dem Display die Meldung: “SPEICHER VOLL UNMOGLICH SPEICHERN”.

Vor dem Speichern des neuen Rezepts müssen Sie andere Rezepte folgendermaßen aus dem Menü löschen:



- Wählen Sie die Funktion STOP ;
- Drücken Sie auf den Abschnitt “PERSÖNLICHE REZEPTE”, wo Sie die gespeicherte Rezepte finden>;
- Mit den Tasten ▼ ▲ blättern Sie durch das Menü, um das zu löschende Rezept auszuwählen.

Bitte beachten: Die Namen werden vom Menü standardmäßig zugewiesen;

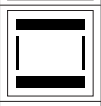
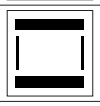
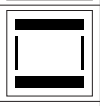
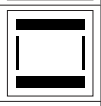
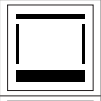
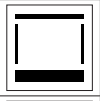
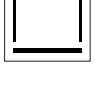
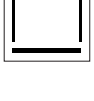
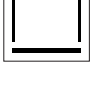
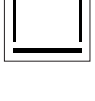
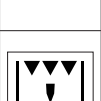
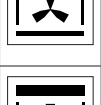
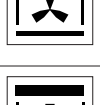
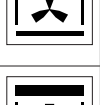
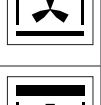
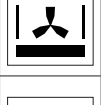
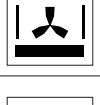
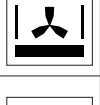
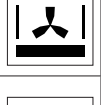
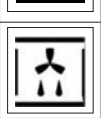
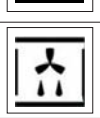
Nach der Anzeige des zu löschenden Rezepts benutzen Sie die Taste STOP und halten diese so lange gedrückt, bis der nächste Bildschirm erscheint:

Als Standard steht die Auswahl auf NEIN, bei Drücken der Scroll-Tasten + und – wählen Sie JA und bestätigen mit ▣ ;

- Das Display zeigt das erfolgte Löschen des Rezepts an;

DE

Tabelle der Garweisen mit den voreingestellten Höchst- und Mindesttemperaturen (°C) und der Nennleistung (Watt).

TA-STE	MOD. P60	MOD. P60P	MOD. F60	MOD. F60P	MINDE-STT. (°C)	VOREINGE-GEBENE TEMPERA-TUR (°C)	HÖCHSTT. (°C)	HEIZELE-MENTE (W)	NAME
0					***	***	***		ON/OFF (EIN/AUS)
1					***	***	***		LIGHT (Licht) /
2					120	210	250	2400	BAKE (Cottura)
3					***	350	***	3300	PIZZA
3					50	75	120	2100	KEEP WARM (Scaldavivande)
4					120	190	250	2400	ECO-BAKE (Cottura eco)
5						230		2400	GRILL LEVEL 1
						250		2400	GRILL LEVEL 2
						270		2400	GRILL LEVEL 3
6					75	190	250	2400	CONVECTION GRILL (Umluftgrill) /
7					75	190	250	2400	UMLUFTGAREN
8					75	190	250	2300	ECHTES UMLUFTGAREN
9					75	190	250	2300	SPEZIAL (RING + UNTEN)
10					30	***	60	2300	DEFROST (Auftauen)
11					75	210	250	2400	SCHNELLES VORHEIZEN (BOOSTER)
12					***	475	***	2400	PYRO (Pyrolyse)

SPERRSYSTEM DER TÜR (nur bei einigen Modellen vorhanden)

Automatische Sperrung der Tür während des Pyrolysezyklus

Aus Sicherheitsgründen sperrt die Tür automatisch, sobald die Funktionsweise der Selbstreinigung gewählt wird. Die Tür wird auch automatisch entsperrt, wenn die Reinigungszeit vorbei ist, aber erst, nachdem die Temperatur unter die Sicherheitsgrenze abgesunken ist.

ANMERKUNG

Es ist nicht möglich, die Sperrvorrichtung der Tür während der Selbstreinigung auszuschließen, d.h. die Tür von Hand zu entsperren, da die Selbstreinigungsfunktion die höchste Priorität hat und alle anderen Wahlfunktionen annulliert.

Das Symbol des Vorhängeschlosses ( ) auf dem Display ist:

GESCHLOSSEN	Wenn die Tür vollständig gesperrt ist.
OFFEN	Wenn die Tür vollständig entsperrt ist.
FLASHING (Blinkend)	Wenn der Sperrmechanismus bewegt wird (nach der Selbstreinigung blinkt das Symbol, bis die Temperatur sicher und die Tür entsperrt ist).

Backofenlichter

Sie gehen während aller Backvorgänge an, sind aber während der Selbstreinigung immer deaktiviert.

DE

SÄUBERUNG UND WARTUNG

Vor jeder Säuberung bzw. Wartung muss sichergestellt werden, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist.
Der Innenraum des Backofens sollte regelmäßig gesäubert werden. Insbesondere der Grill sollte nach jedem Grillvorgang gründlich gereinigt werden, damit schlechte Gerüche oder Rauchentwicklung während des darauffolgenden Backvorganges vermieden werden.
Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.

WARNUNG

Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Ofenglastür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerbrechen des Glases führen kann.

Die Backofen-Modelle mit Heißluftgebläse sind weniger schmutzanfällig.

Selbstreinigungszyklus (Pyrolysezyklen) (nur bei einigen Modellen vorhanden)
Auch wenn es nicht nötig ist, den Reinigungsvorgang jedes Mal durchzuführen, wenn man den Backofen verwendet, den Backofen nicht zu schmutzig werden lassen. Vor der Durchführung der Selbstreinigung alle Zubehörteile (Grill, Teller, feuerfeste Formen) herausnehmen, um zu vermeiden, dass sie beschädigt werden, die großen Speisereste entfernen, die Tür schließen und sich dessen versichern, dass sie richtig geschlossen ist.

ANMERKUNG

Normalerweise erfordert die Selbstreinigung 2½ bis 3 Stunden, je nach der Menge der zu entfernenden Speisereste.

ACHTUNG

Sich dessen versichern, dass die Tür sich in geschlossener Position befindet, bevor der Selbstreinigungszyklus beginnt, sonst wird die automatische Sperrung der Tür nicht abgeschlossen. Siehe nächste Abschnitte.

Wenn der Zyklus beendet und der Backofen **VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT** ist, die verbrannten Reste des Selbstreinigungszyklus mit einem feuchten Tuch entfernen.

Entfernen der Backofentür

ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- **Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.**
- **Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas. Vorsichtig mit ihr umgehen, damit sie nicht kaputt geht.**
- **Nur die Seiten der Tür packen. Nicht den Griff anpacken, da er in der Hand rutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen könnte.**
- **Wenn man die Backofentür nicht fest und richtig festhält, kann das zu Verletzungen des Verwenders oder zu Schäden am Produkt führen.**

Wie die Backofentür zu entfernen ist (siehe Abb. 10).

1. Die Tür vollständig öffnen.
2. Die Stütze des Scharniers (1) anheben und in den Schlitz (2) stecken.
3. Die Tür mit den Händen von beiden Seiten gut festhalten und schließen.
4. Die Tür gut festhalten, da sie schwer ist.
5. Die Tür an einem passenden Ort unterbringen.

Wie die Backofentür wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 10).

1. Die oberen Arme (3) beider Scharniere in die oberen Schlitze (6) stecken und die unteren Arme (4) in die unteren Schlitze (7). Die Winkel (5) müssen in die Ränder (8) eingehakt werden.
2. Die Stützen der Scharniere wieder absenken (1).
3. Die Tür langsam schließen und öffnen, um sich dessen zu versichern, dass sie sich in der richtigen und sicheren Position befindet.

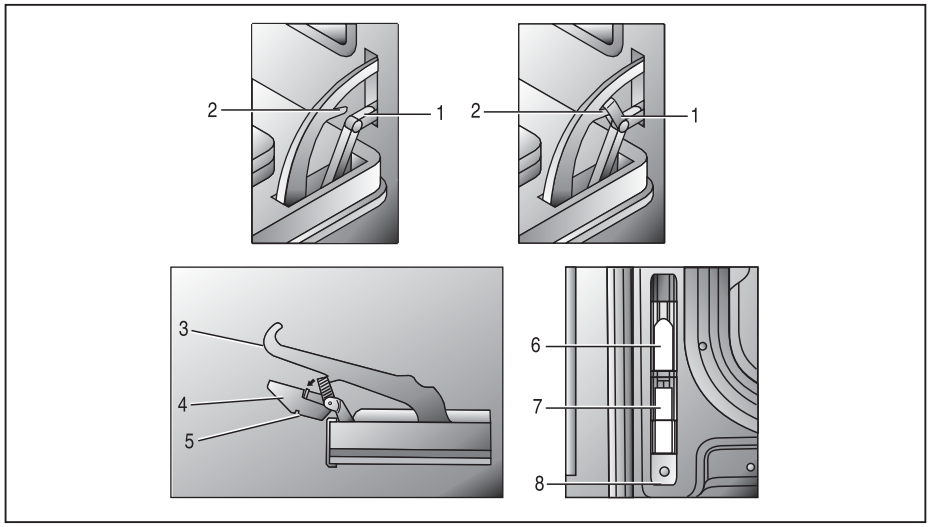


Abb. 10

DE

Entfernung der Panoramatür „FULL GLASS“

ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- **Der Backofen muss kalt und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.**
- **Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen. Die Backofentür ist aus Glas. Vorsichtig mit ihr umgehen, damit sie nicht kaputt geht.**
- **Nur die Seiten der Tür packen. Nicht den Griff anpacken, da er in der Hand rutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen könnte.**
- **Wenn man die Backofentür nicht fest und richtig festhält, kann das zu Verletzungen des Verwenders oder zu Schäden am Produkt führen.**

Wie die Backofentür zu entfernen ist (siehe Abb. 11A).

1. Die Tür vollständig öffnen.
2. Den Scharnierträger (1) heben.
3. Die Tür mit den Händen von beiden Seiten gut festhalten und schließen.
4. Die Tür beim Herausheben aus den Angeln gut fest halten, da sie sehr schwer ist.
5. Die Tür an einem passenden Ort unterbringen.

Wie die Backofentür wieder zu positionieren ist (siehe Abb. 11B).

1. Beide Scharnierarme (2) in die Schlitze (3) einführen. Die Winkelstücke (4) müssen an den Rändern (5) einrasten.
2. Die Stützen der Scharniere wieder absenken (1).
3. Die Tür langsam schließen und öffnen, um sich dessen zu versichern, dass sie sich in der richtigen und sicheren Position befindet.

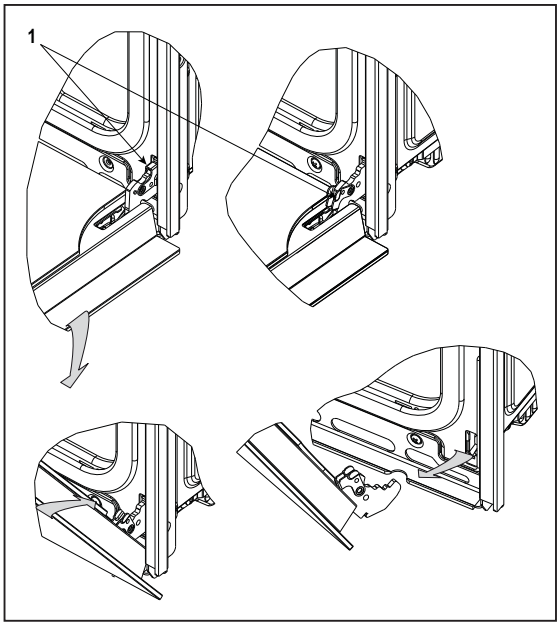


Abb. 11A

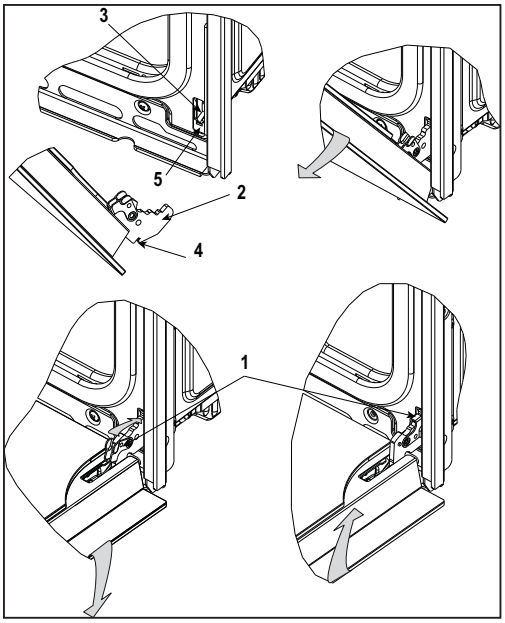
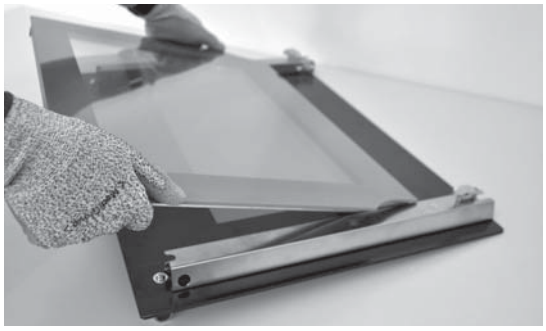


Abb. 11B

Demontage der Innenscheiben für die Panoramatür „ FULL GLASS“

1. Schutzhandschuhe anziehen.
2. Die Tür auf einer horizontalen Fläche und auf einem weichen Tuch abstellen, damit der sichtbare Teil nicht zerkratzt wird.
3. Gleichzeitig auf den Knopf der beiden seitlichen Deckel drücken, um die obere Leiste abzuziehen.

4. Das Paket mit den drei Innenscheiben gemäß der nachfolgenden Abbildung herausziehen. Danach die zweite und dritte Scheibe (Zwischenscheiben) herausziehen und reinigen.



5. Nach der Reinigung die Zwischengläser wieder so in Position bringen, dass die Aufschrift INTERNAL SIDE auf den Scheiben korrekt lesbar ist.

HINWEIS: Ein kleines Spiel zwischen dem Zwischenglas und den seitlichen Trägern ist normal, da dadurch die Wärmeausdehnungen der Gläser ausgeglichen werden.

6. Das Paket mit den drei Gläsern zwischen die beiden Türpfosten positionieren und die obere Leiste wieder anbringen.

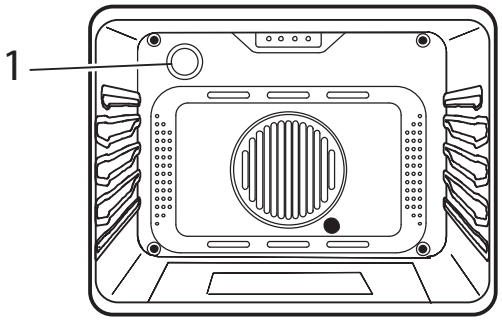
DE

Ersetzen des Backofenlichts

ACHTUNG

Die im Folgenden gelieferten Anweisungen einhalten.

- **Der Backofen und die Lichter müssen kalt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.**
- **Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.**
- **Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.**
- **Die Lampenschirme sind aus Glas. Vorsichtig mit ihnen umgehen, damit sie nicht kaputt gehen. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.**



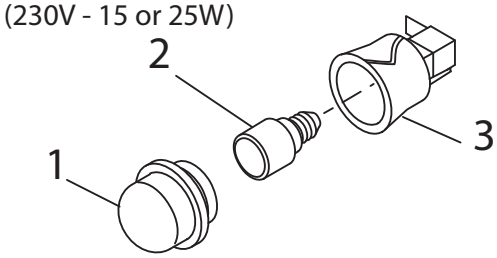


Abb. 12

1. Der Hauptspeisung den Strom entziehen (Sicherung oder Schalttafel).
2. Den Lampenschirm entfernen (1), indem er losgeschraubt wird.
3. Die Glühbirne (2) durch Ziehen aus der Fassung (3).
4. Die Glühbirne (2) durch eine neue ersetzen. Das Berühren der Glühbirne mit den Fingern vermeiden, weil das Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
5. Die Glühbirne ist eine Halogenglühbirne: eine mit der gleichen Volt- und Wattzahl verwenden (siehe Abb. 12).
6. Den Lampenschirm (1) durch Festschrauben wieder in seine Position bringen.
7. Den Strom wieder einschalten (elektrische Schalttafel oder Sicherung).

INDEX

WAARSCHUWING..... 2
INSTALLATIE VAN DE OVEN..... 4
Elektrische eigenschappen..... 4
Aansluiting van de oven op het..... 7

GEBRUIKSAANWIJZINGEN..... 8
Ovenbakplaten.....8
Verlengbare ovenbakplaten
(indien aanwezig)..... 9
Uitneembare geleiders..... 10
Eerste aansluiting..... 11
De demonstratiemodus - DEMO MODE 11
Het afstellen van de klok..... 12
Aanzetten van de oven..... 13
Lock-functie.....14
Lock-functie (deurslot) (alleen beschikbaar in bepaalde modellen)..... 14

VOORNAAMSTE FUNCTIES..... 15
De kookfuncties..... 15
Gebruiksaanwijzing.....18
De vleessonde (of thermometersonde) 19
Hoe de vleessonde gebruiken..... 20

SPECIALE FUNCTIES..... 24
Boost (snelle voorverwarming)..... 24
Pizza modus..... 24
Self clean..... 26
Controle van het ovenlicht..... 27
Het instellen van de temperatuur..... 28

PROGRAMMEREN VAN DE OVEN..... 29
Programmeren timer..... 30
Automatische functies..... 33
Tabel kookmodus met vooraf ingestelde, minimum-, maximumtemperaturen en nominaal vermogen..... 36

VERGRENDELINGSSYSTEEM DEUR 37
Automatische deurvergrendeling tijdens pyrolytische cyclus..... 37
Ovenlampen..... 37

REINIGEN EN ONDERHOUD..... 38
Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli) 38
Verwijdering ovendeur..... 39
Verwijderen van de panoramische deur “FULL GLASS”..... 40
Hoe de binnenste vensters van de panoramische deur “FULL GLASS” demonteren..... 41
Vervanging van de ovenlamp..... 42

Geachte klant,
Wij danken u van harte voor de keuze die U gemaakt heeft en wij feliciteren U.
Dit nieuw produkt, dat zorgvuldig ontworpen en vervaardigd werd van de beste kwaliteitsmaterialen werd zorgvuldig getest om op de beste wijze aan uw wensen te voldoen.
Wij raden u aan om de gemakkelijke instructies door te nemen. Op die manier worden de beste resultaten gegarandeerd vanaf de eerste in gebruikname.
Wij wensen u het allerbeste met dit modern apparaat.

DE CONSTRUCTEUR

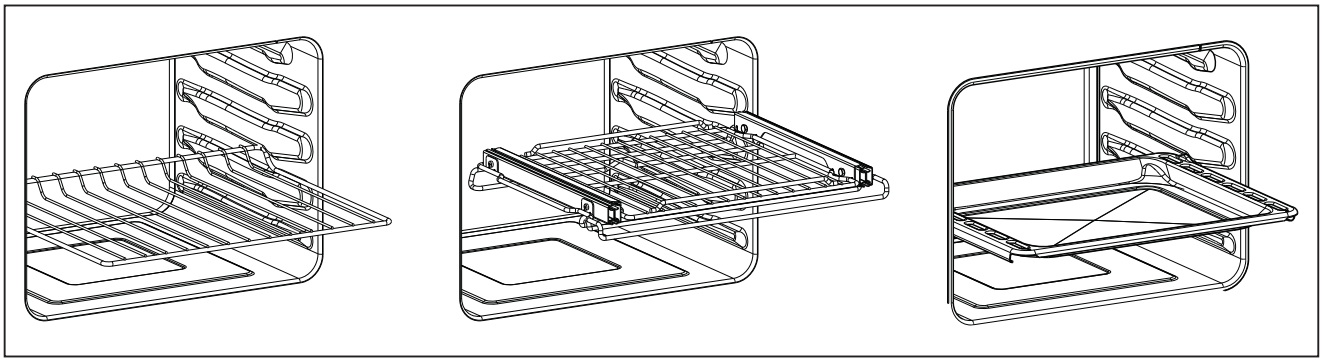
DE CONSTRUCTEUR
De gegevensplaat van de oven is toegankelijk, zelfs als het apparaat geïnstalleerd is. Deze gegevensplaat, zichtbaar wanneer u de deur opent, bevat alle identificatiegegevens die moeten worden geraadpleegd bij het bestellen van onderdelen.

NL

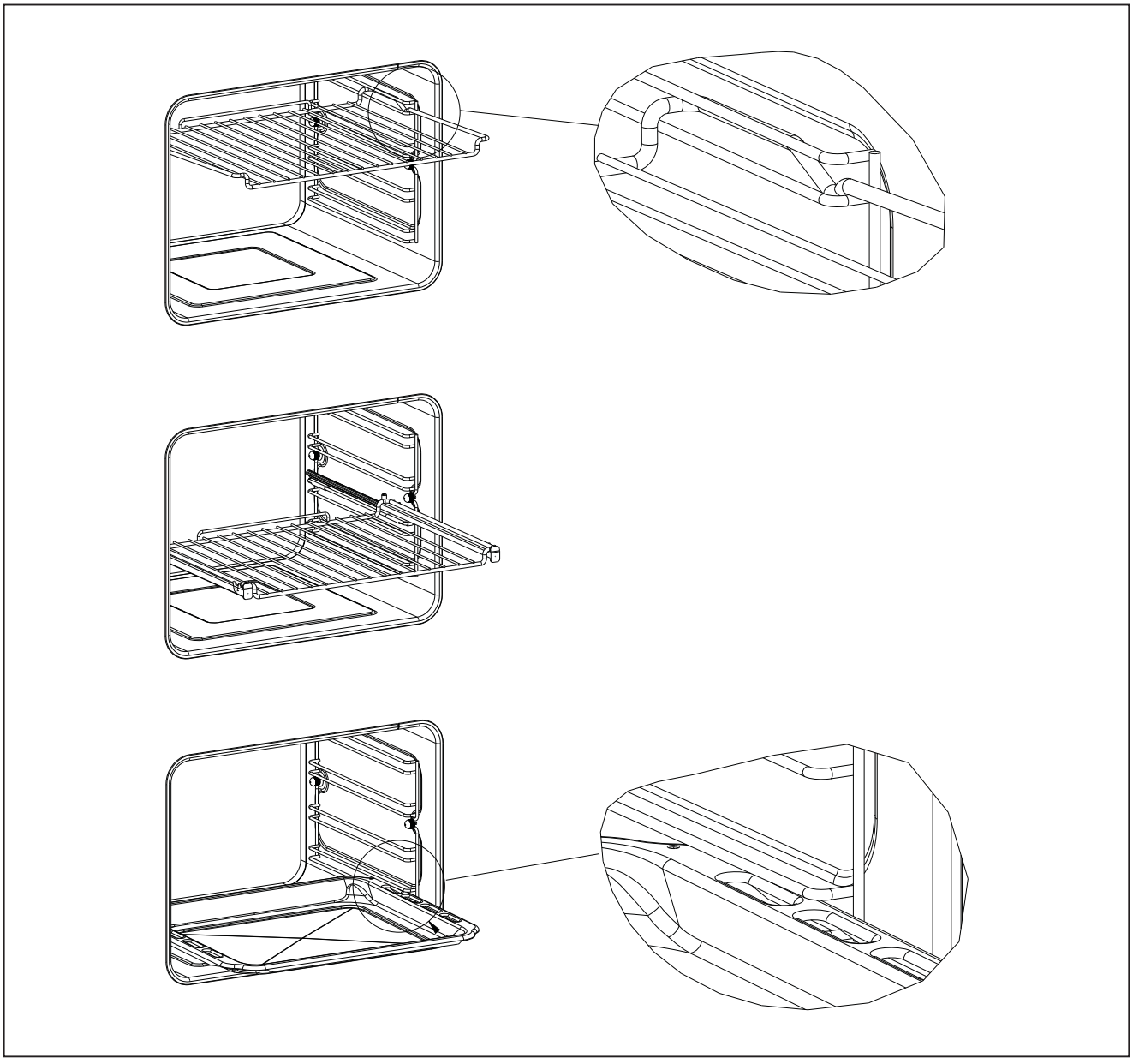
WAARSCHUWING

- **Voor u een onderdeel demonteert, moet u controleren of de kabel van het netwerk is losgekoppeld.**
- **Het toestel niet met gebroken onderdelen gebruiken (vb. het glas). Ontkoppel het van het stroomnet en wend u zich tot de technische klantendienst.**
- Voor u de oven voor de eerste keer gebruikt, is het aangeraden om hem eerst een uur lang op de maximum temperatuur te laten werken, zodat de geuren verdwijnen.
- Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aan
- staat.
- Wanneer er wel een koelturbine aanwezig is, moet die blijven werken zolang de oven warm is – zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het toestel zeer heet; vermijd contact met de**
- **verhittingselementen in de oven.**
- **Als de oven werkt, wordt ook de voorkant opgewarmd; houd kinderen due uit**
- **de buurt van de oven, vooral wanneer het toestel zichzelf reinigt (vo modellen met).**
- Ouders en volwassenen dienen bijzonder goed op te passen als ze het product gebruiken in het bijzijn van kinderen.
- Kinderen mogen niet zonder toezicht blijven zodat ze niet met het apparaat kunnen
- spelen.
- **Kinderen onder de 8 jaar, die niet voortdurend in de gaten gehouden worden moeten uit de buurt gehouden worden.**
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door mensen **(met inbegrip van kinderen ouder dan 8 jaar)** die fysiek of mentaal gehandicapt zijn, geen ervaring of kennis genoeg hebben, tenzij zij worden geholpen of op de hoogte zijn gebracht van de manier waarop ze het toestel moeten gebruiken door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Handelingen van reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.**
- Om te vermijden dat het email van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de grondplaat van de oven niet met een aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.
- Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat u krassen op het glas kunt maken waardoor het kan gaan barsten.
- Wij raden aan geen schuurmiddelen of stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.
- Alvorens de zelfreiniging op te starten, alle accessoires (roosters, borden, pannen) eruit halen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten verwijderen en vervolgens de deur sluiten, waarbij u controleert of deze goed gesloten is. OPMERK
- De oven en lampen koud zijn en de oven is uitgeschakeld, alvorens de gloeilamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.
- Uitsluitend de vleessonde gebruiken die meegeleverd is met het apparaat.

Men verwijst naar de tekeningen onderaan voor een juiste plaatsing van de roosters
UITSTEKENDE GELEIDERS



UITNEEMBARE GELEIDERS



NL

INSTALLATIE VAN DE OVEN

Om de oven in het meubel in te bouwen, volstaat het om een uitsnijding te maken met de afmetingen die in **Afb. 1** staan vermeld (de afmetingen zijn in mm weergegeven).
De oven moet aan het meubel worden vastgemaakt met behulp van de twee meegeleverde schroeven, die in de gaten passen die daarvoor in de stijlen van de oven zijn voorzien. De achterkant van de nis waar de oven moet worden ingebouwd, moet open zijn, zodat het apparaat voldoende kan worden verlucht en het meubel niet kan oververhitten. Indien de oven in een kolom wordt geïnstalleerd (**Afb. 1a**), moet u omwille van de verluchting bovenaan een ruimte vrijlaten van minstens 200 cm2.
Dit is niet nodig indien de oven onder het werkblad wordt geïnstalleerd (**Afb. 1b**).

OPGELET

Doordat het apparaat in het meubel is geïnstalleerd, moet u controleren of de vlakken die met de oven in contact komen, tegen een temperatuur van ongeveer 90°C zijn bestand.

ELEKTRISCHE EIGENSCHAPPEN

- **Geabsorbeerd vermogen:**

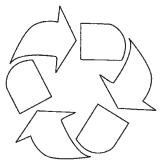
weerstand van de bovenkant van de oven: ... 2400W 230V - 2400W 240V
weerstand van de onderkant van de oven: ... 2100W 230V - 2100W 240V
weerstand rond element (warme lucht): 2500W 240V
(naar gelang van het model)
extra element ovenbodem: ..... 1000W 230V - 1000W 240V
(Op sommige modellen)
motor van het braadspit: ..... 4 W (naar gelang van het model)
lamp: ..... 25 W
motor van de turbine (warme lucht):..... 25 W
motor van de koelturbine:..... 25 W

– **Maximum geabsorbeerde vermogen:** (zie identificatieplaatje).
– **Voedingsspanning:** (zie identificatieplaatje).

OPMERKING

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

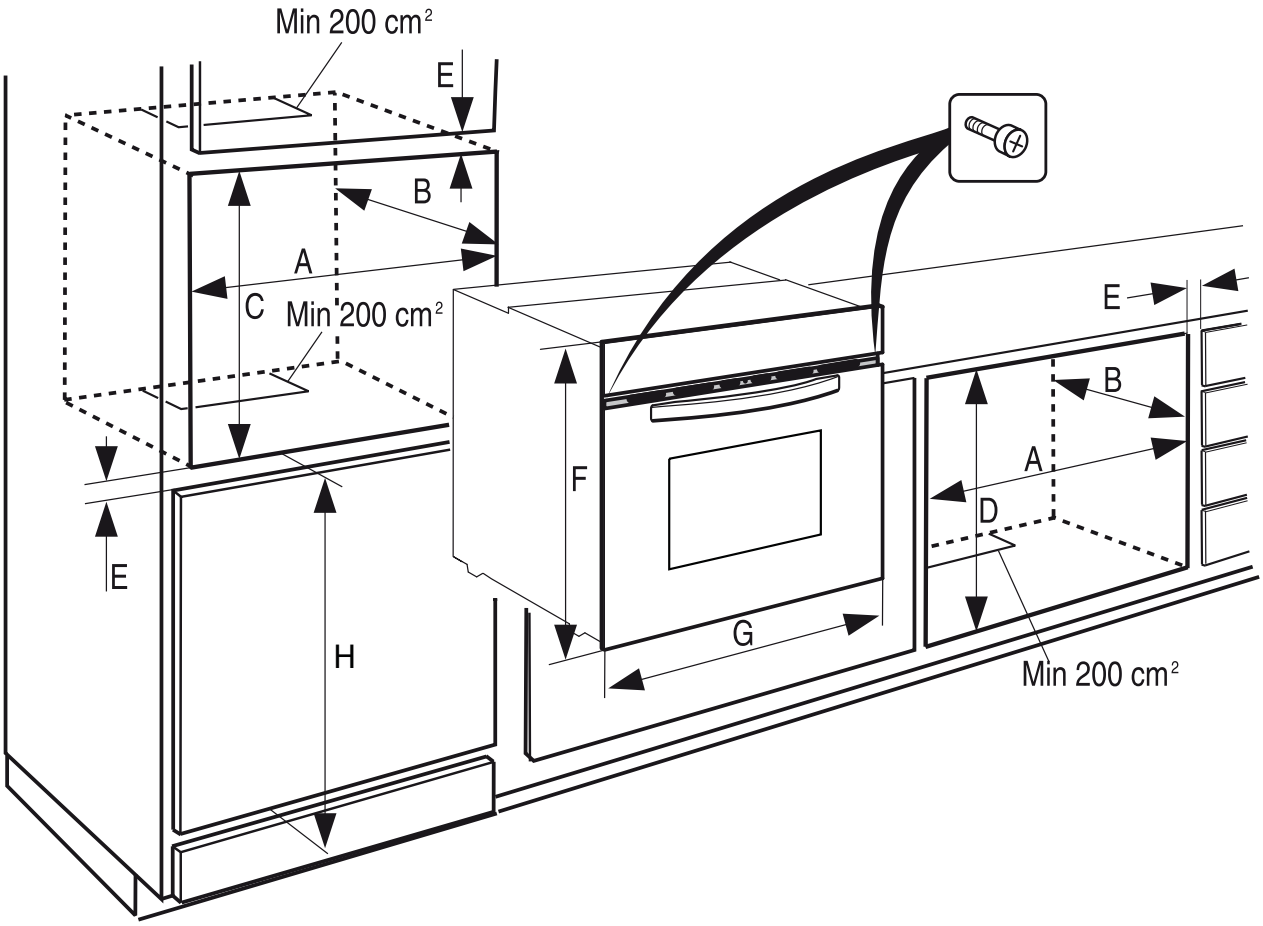
Respect voor het milieu



De documentatie van dit apparaat bestaat uit chloorvrij gebleekt papier, of gerecycleerd papier teneinde bij te dragen tot de bescherming van het milieu.
De verpakkingen zijn ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; deze kunnen worden teruggewonnen of gerecycleerd omdat het milieuvriendelijke producten betreft.
Met het hergebruik van de verpakking, wordt bijgedragen tot besparing in grondstoffen en tot vermindering van de omvang van industrieel en huishoudelijk afval.

HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recycleerbaar en is gemarkeerd met het recyclingmerkteken. Voor het afvoeren de lokale richtlijnen volgen. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen in polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat dit een potentiële bron van gevaar is.
DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn EU/96/2012 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

HET SYMBOOL op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden beschouwd als huishoudelijk afval, maar dat het moet worden ingeleverd bij het juiste verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



Afmetingen zijn in centimeters

Apparaat	A	B	C	D	E	F	G	H
Oven	56	55	58,5	59,5	Min 1,3	58,9	59,5	86,5

Afb. 1

AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET Elektrische net

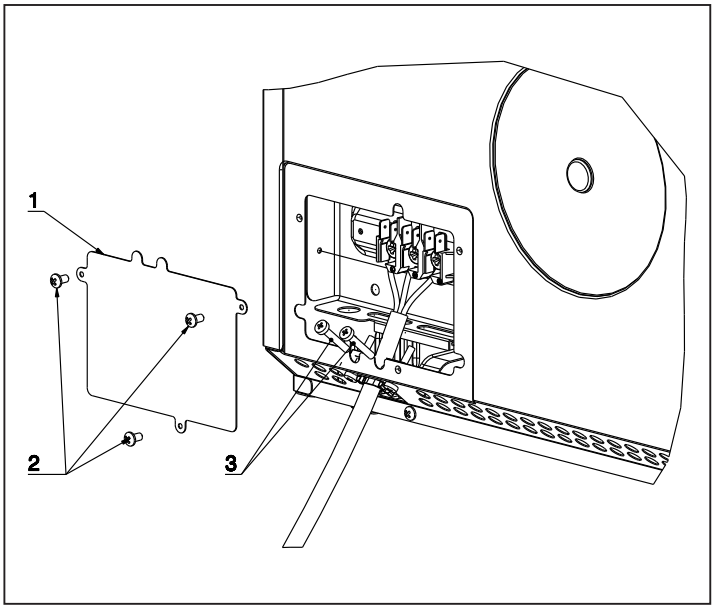
OPGELET
Dit apparaat moet worden geaard.

De oven dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
De voedingsspanning en het geabsorbeerde vermogen staan op het identificatieplaatje vermeld. Dat vindt u op de linkerstijl; u kunt het aflezen wanneer de deur open staat.

De aansluiting moet gebeuren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen.
Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de constructeur niet verantwoordelijk voor lichamelijke blessures of beschadigingen aan voorwerpen.
Als het bijbehorende snoer stuk raakt, moet het door de fabrikant, zijn erkende vertegenwoordiger of een deskundige worden vervangen om geen ongevallen te veroorzaken.

De oven moet door middel van een meerpolen onderbrekingsvoorziening op het elektrische net worden aangesloten. De contacten moeten minstens 3 mm open staan, maar de draad voor de aarding mag niet onderbroken zijn. Gebruik een buigzame slang van het H05V2V2-F 3x1,5 mm2 type voor de aansluiting en maak het lang genoeg om de oven gedurende de onderhoudsbewerkingen uit zijn zitting te kunnen nemen. Deze kabel moet voldoende lang zijn, zodat de oven bijvoorbeeld bij onderhoudswerkzaamheden uit zijn inbouwruimte kan worden verwijderd.

Ga als volgt te werk wanneer u de kabel op de oven aansluit (**Afb. 2**):



Afb. 2

- Verwijder de kap (1) door de drie schroeven (2) los te maken. Zet de twee schroeven (3) waarmee de kabel is vastgezet, los en steek de kabel door de opening juist onder de kap.
- Verwijder ongeveer 12 cm van de buitenhuls van de kabel en kort de twee draden met ongeveer 6 cm in (fase en neutraal); de draad die aan de belangrijkste aardingsklem op de klemplaat wordt aangesloten, moet het langste blijven. Verwijder de isolerende laag van de drie gekleurde draden over ongeveer 1 cm en sluit ze op een correcte manier op de klemmenplaat aan. Let hierbij wel op de polariteiten.
- Zet de twee schroeven (3) van de kabelklem vast en monteer de kap (1) opnieuw op haar plaats met behulp van de drie schroeven (2).

NL

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

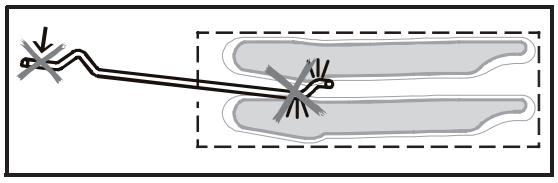
Ovenbakplaten

WAARSCHUWING

Geen aluminiumfolie gebruiken om de ovenbakplaten te bedekken of de oven te bekleden. Dit kan schade aan de ovenbekleding veroorzaken, als er warmte onder de folie blijft hangen.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor niet te forceren, om schade aan de lakverf te vermijden.

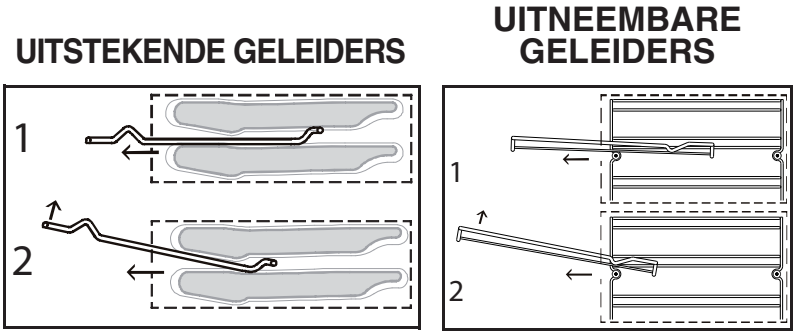


Afb. 3

De oven beschikt over plaatgeleiders op vier niveaus.
Plaatposities zijn genummerd vanaf de onderste plaatgeleider (#1) tot de bovenste (#4).
Controleer op kooktabellen welke plaatposities het best gebruikt kunnen worden.
Iedere niveaugeleider bestaat uit gepaarde ondersteuningen gevormd in de muren aan iedere kant van de ovenruimte.
Zorg er altijd voor dat u de ovenbakplaten positioneert vóór het aanzetten van de oven.
Zorg ervoor dat de bakplaten horizontaal zijn, zodra deze zich in positie bevinden.
De bakplaten zijn ontworpen om te stoppen, als ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.

De ovenbakplaat uit de oven verwijderen (zie Afb. 4):

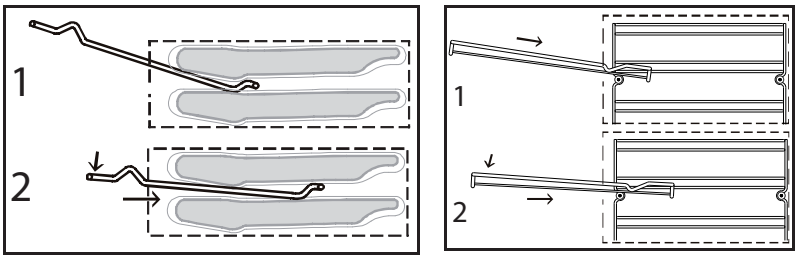
1. Bakplaat naar voren trekken.
2. Bakplaat aan de voorkant optillen en vervolgens verwijderen.



Afb. 4

Een ovenbakplaat vervangen (zie Afb. 5):

1. Plaats de achterkant van de bakplaat tussen niveaugeleiders bakplaat.
2. Tijdens het optillen van de voorkant van de bakplaat, deze helemaal naar binnen schuiven en de voorkant laten zakken.



Afb. 5

Verlengbare ovenbakplaten (indien aanwezig)

Met de verlengbare bakplaat wordt de toegang tot het koken van gerechten vergemakkelijkt. Deze is langer dan de standaard platte bakplaat en brengt het eten dichterbij de gebruiker.

WAARSCHUWING

Controleer of:

- **de schuifarmen niet vergrendelen, wanneer de bakplaat buiten de oven is; deze zouden onverwachts kunnen opengaan, als de bakplaat onjuist wordt gedragen. Het opengaan van schuifarmen kan letsel veroorzaken. Een bakplaat mag alleen worden vastgehouden of gedragen door vastpakken aan de zijkanten.**
- **Voor het vermijden van brandwonden, de bakplaat helemaal eruit trekken en de pan boven de handgreep tillen bij het verplaatsen van eten naar en van de oven.**

OPMERKING

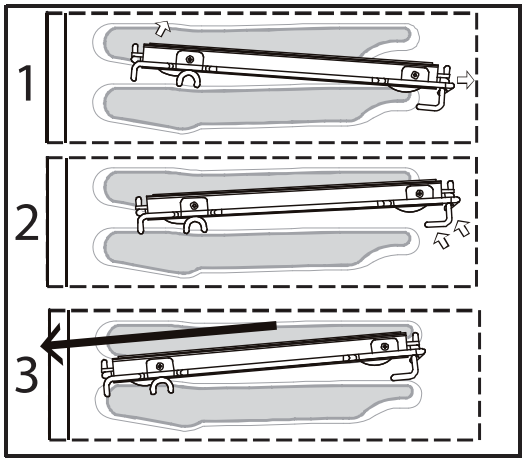
De verlengbare bakplaat altijd verwijderen vóór de zelfreiniging van de oven.

NIET GEBRUIKEN IN PIZZA MODUS

UITSTEKENDE GELEIDERS

De verlengbare bakplaat uit de oven verwijderen (zie Afb. 6):

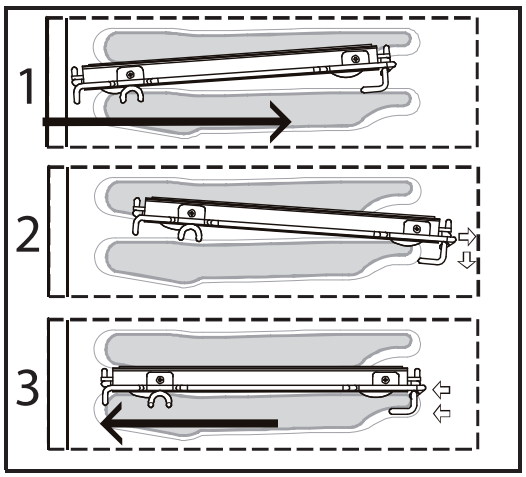
1. Bakplaat lichtelijk optillen en en erop drukken tot ontgrendeling.
2. Achterkant bakplaat optillen tot frame en vergrendeling de plaatgeleider niet meer raken.
3. Bakplaat naar beneden en eruit trekken.



Afb. 6

Een verlengbare bakplaat vervangen (zie Afb. 7):

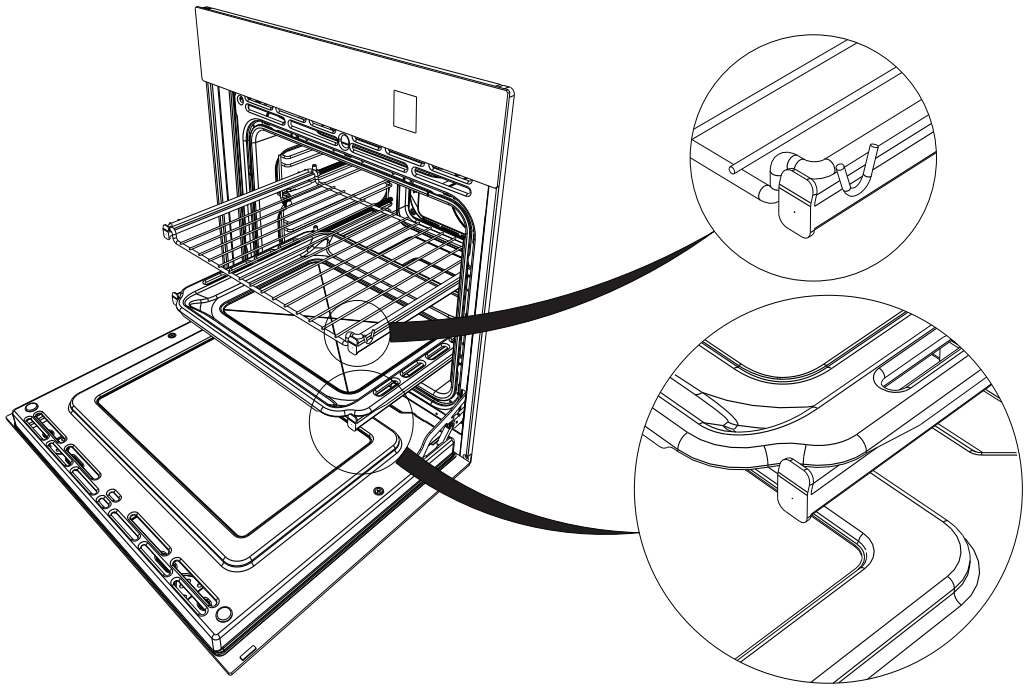
1. Bakplaat stevig aan beide kanten vastpakken. Bakplaat (inclusief frame) boven de gewenste plaatgeleider plaatsen.
2. Helemaal naar binnen duwen totdat de achterkant van de bakplaat op zijn plaats valt.
3. Beide secties naar voren trekken totdat de vergrendeling geactiveerd wordt. Bakplaat moet recht en vlak zijn, niet krom.



Afb. 7

NL

UITNEEMBARE GELEIDERS



OPMERKING
Verwijder steeds de uitneembare geleiders van de oven, bij middel van het losdraaien van de moeren A zoals in figuur 3b, vooraleer de zelfreinigng van de oven uit te voeren.

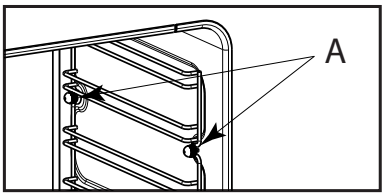


Fig. 3b

Hoe de uittrekbare geleider verwijderen uit de oven (zie fig. 6b).

1 Ontgrendel de voorste en achterste grendel, gepositioneerd onder de geleider, bij middel van een platte schroevendraaier.

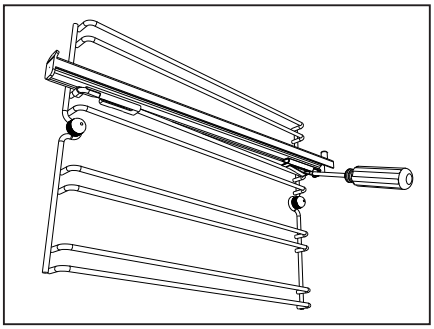


Fig. 6b

Hoe een uittrekbare geleider verplaatsen (zie figuur 7b)

1 De geleiders verplaatsen naar het gewenste niveau door een eenvoudige druk tot het vastklikken van de vergrendelingen.

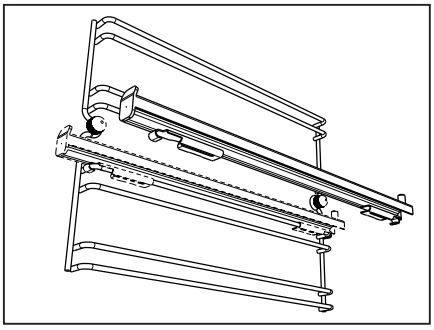


Fig. 7b

Voorstelling van de oven

Beste klant, uw nieuwe oven wordt bediend door een elektronische fiche die zorgt voor een automatische en voortdurende monitoring van het functioneren ervan, om op die manier alle prestaties ervan te verbeteren.
De touch controle bediening is heel recent, precies en betrouwbaar.
De interface is elegant, geordend en discreet, intuïtiever dan ooit!
Een beperkt aantal toetsen, veel functies, geen ingewikkelde combinatie of opeenvolging van toetsen. U kunt zich concentreren op uw recept, uw oven is klaar in een vingerklik!

Installatie en verbinding

Beste klant, dit is een hightech elektronisch apparaat dat gerangschikt is onder de duurzame producten. De installatie noodzaakt de tussenkomst van gekwalificeerd personeel dat handelt volgens de regels van vakkundigheid zowel voor de aansluiting op het elektriciteitsnet als voor de inbouw in de keukeninrichting.

Eerste aansluiting

Als de oven voor de eerste keer op het elektriciteitsnet is aangesloten kan het display verschijnen die aangeeft welke taal te kiezen.
met behulp van de toetsen ▼ ▲ de gewenste taal selecteren;
met de toets ▣ de keuze bevestigen.

(voortaan zal de gekozen taal vast blijven, ook bij later gebrek aan stroomvoorziening).

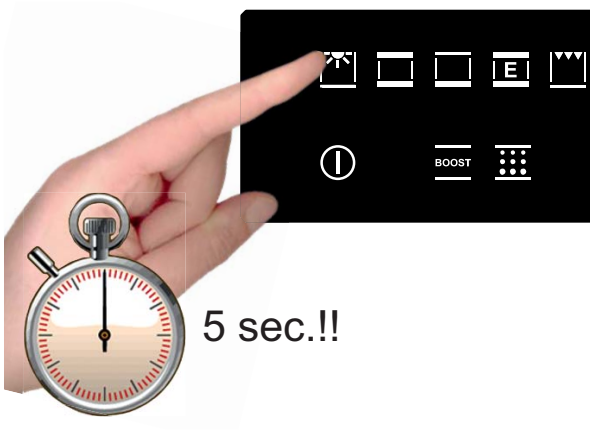
Nu treedt de **demonstratiemodus in werking.**

De demonstratiemodus - DEMO MODE

Dit is de benaming van de modaliteit waarin de oven zich normaal bevindt als de stroomvoorziening uitvalt en dus bij elk nieuw opstarten:
De bedoeling is om alle controlemogelijkheden af te beelden met een geregistreerde opeenvolging van bedieningen.

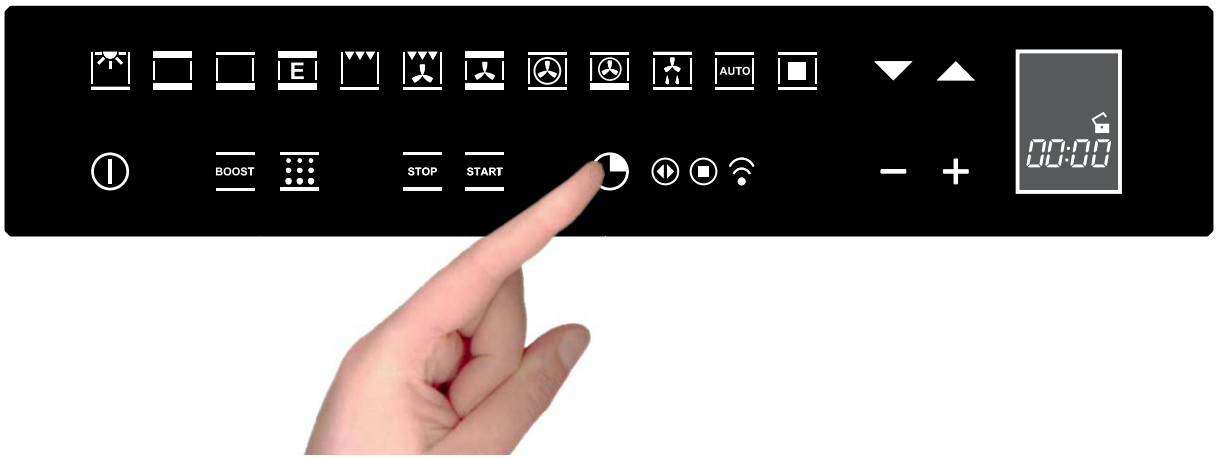
In deze modaliteit wordt de oven NOOIT werkelijk in werking gesteld, dat betekent dat de thermische weerstanden niet worden ingeschakeld!
Het bedieningsbord is INACTIEF en de oven zal dus niet reageren op de bedieningen!

NL



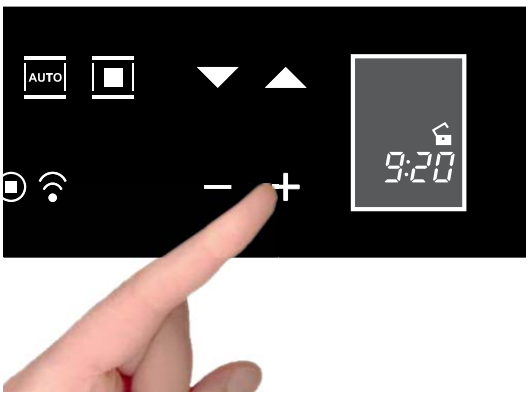
Om de demonstratiemodus ongeschikt te maken, het lichtsymbool gedurende vijf seconden ingedrukt houden: de oven zal in normale werking gaan en is klaar om te starten.
De tijdinstelling is nu mogelijk, maar niet noodzakelijk om over te gaan tot het opstarten van de oven.

Het afstellen van de klok



De oven zal de aansluiting op het elektriciteitsnet bevestigen met een geluidssignaal. Om de systeemtijd in te stellen, de “TIMERFUCNTIES” gedurende tenminste 3 seconden ingedrukt houden.

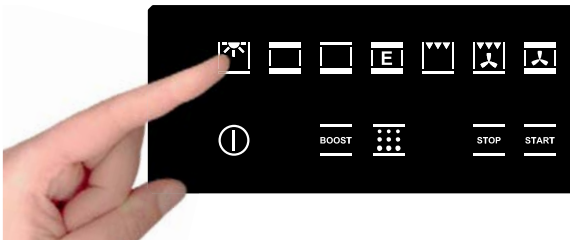
Elke geactiveerde bediening wordt bevestigd door een geluidssignaal.



Stel de klok in met de + en - knoppen: tijdens het instellen knipperen de scheidingspunten, het uur wordt verworven als de puntjes vast worden.

MOGELIJKE HANDELINGEN MET DE OVEN UITGESCHAKELD

- Inschakelen van het licht in de oven



De ovenverlichting wordt ingeschakeld / uitgeschakeld door het symbool in te drukken zoals afgebeeld.

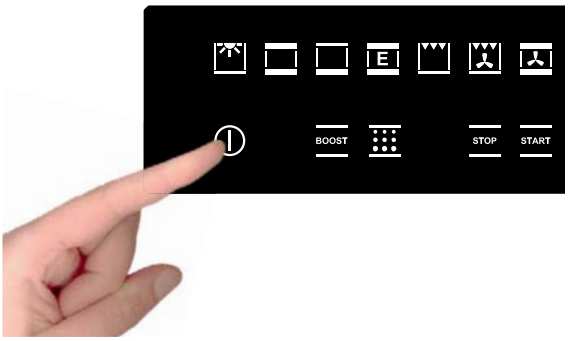
- Wijzigen van de taal

Met de oven uitgeschakeld, kunt u de taal op het display wijzigen door tegelijkertijd en de + toets in de rechterbenedenhoek te selecteren gedurende minstens 3 seconden.
Daarna met ▼ ▲ de taal selecteren en de keuze bevestigen met ■.

de taal selecteren en de keuze bevestigen met

de taal selecteren en de keuze bevestigen met

AANZETTEN VAN DE OVEN



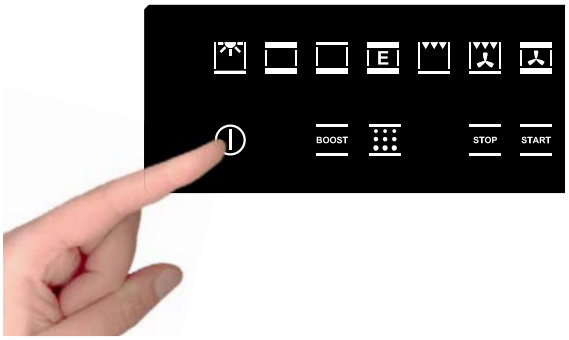
De oven gaat aan door op het symbool ⏻ te drukken dat schematisch voorgesteld is in de figuur.
om de functies van de oven te activeren altijd ⏻ indrukken, behalve de ovenverlichting en de kookwekker die onafhankelijk zijn
De bediening activeert al de iconen en verlicht de achtergrond.

OPMERKING: men dient zich te herinneren dat de ontsteking enkel plaatsgrijpt als de functietoets uitgeschakeld is

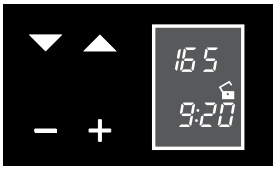
Gedurende een minuut vanaf de ontsteking verschijnt het opschrift ON op het display, de bediening wacht tot een kookfunctie wordt gekozen. In het tegenovergestelde geval wordt een toevallige ontsteking geïnterpreteerd en schakelt de oven uit om veiligheidsredenen. Gedurende een paar seconden verschijnt automatisch OFF op het display.

NL

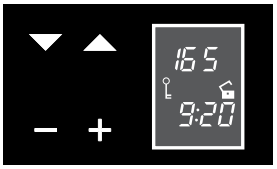
Lock-functie (blokkering toetsenbord)



De lock-functie wordt ingeschakeld / uitgeschakeld door de toets ⏻ in te drukken gedurende minstens 3 seconden.
Kan in- en uitgeschakeld worden op elk gewenst moment en bij elke wijze van functioneren van de oven.

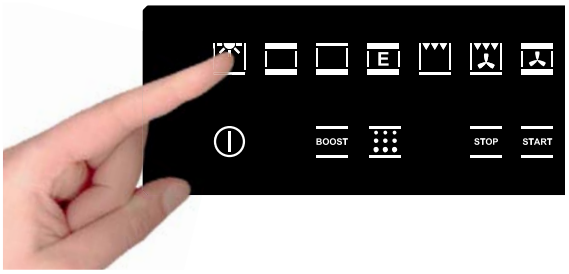


Het symbool van de AFWEZIGE sleutel specificeert dat de TOETSBLOKKERING niet actief is.

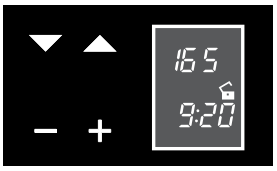


Het symbool van de AFGEBEELDE sleutel specificeert dat de TOETSBLOKKERING actief is.

Lock-functie (deurslot) (alleen beschikbaar in bepaalde modellen)



De lock-functie wordt ingeschakeld / uitgeschakeld door de toets in te drukken gedurende minstens 3 seconden.
Kan in- en uitgeschakeld worden op elk gewenst moment en bij elke wijze van functioneren van de oven.

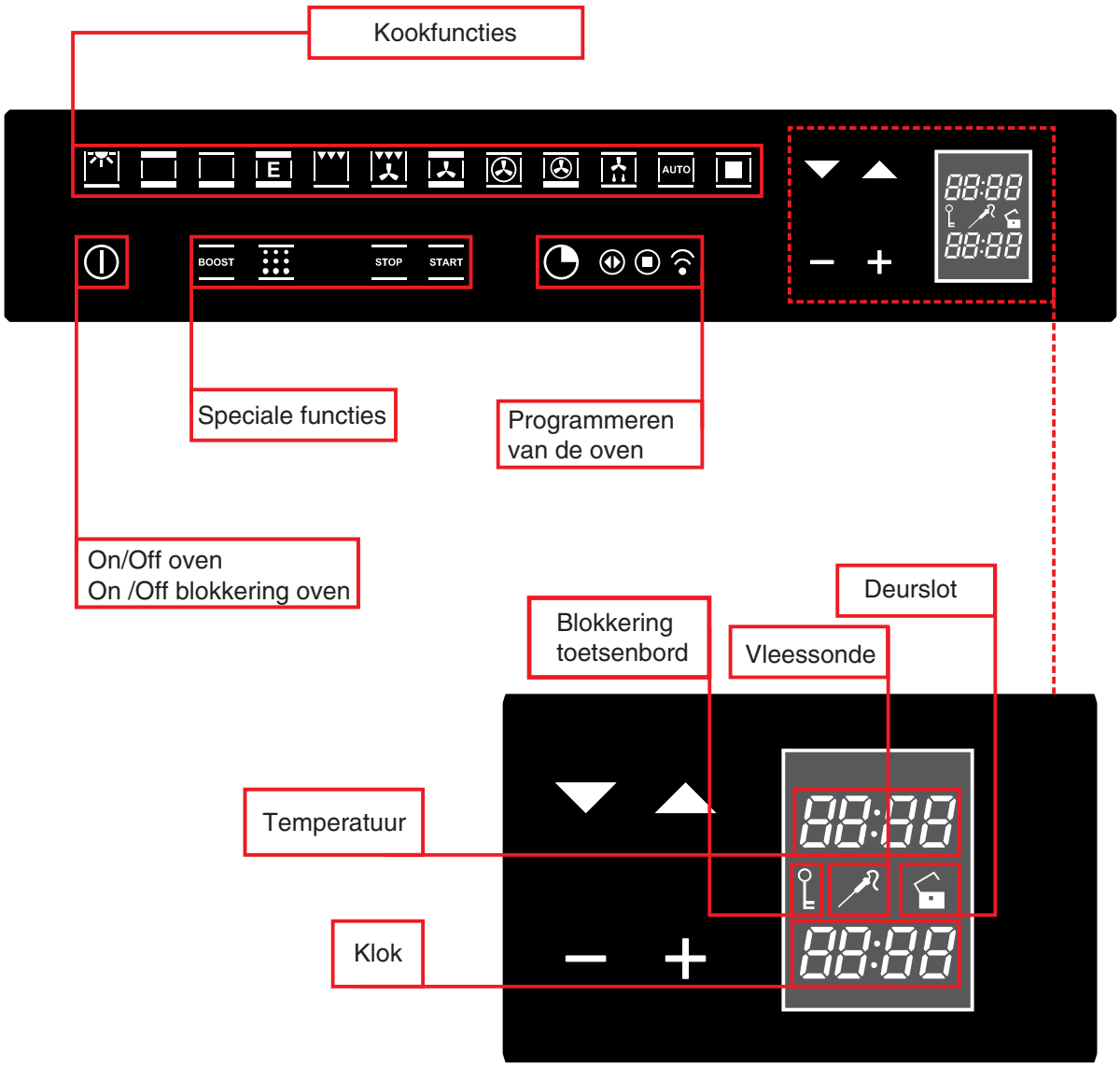


Het slot-symbool OPEN geeft aan dat de DEUR BLOKKERINGS-functie niet is geactiveerd.

Het slot-symbool GESLOTEN geeft aan dat de DEUR BLOKKERINGS-functie geactiveerd is.

VOORNAAMSTE FUNCTIES

Uitzicht van het instrumentenpaneel



De kookfuncties

De besturing biedt maar liefst dertien specifieke kookfuncties (naargelang van het model) Om een functie te activeren volstaat het het bijbehorende symbool in te drukken. Elke functie heeft een ingestelde temperatuur die gekozen is op basis van kookproeven die uitgetest zijn op recepten die deze gebruiken en die gemakkelijk kunnen veranderd worden naargelang de eigen ervaring.

Opgelet:

“Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke delen van de oven heet worden. Kinderen moeten op een afstand worden gehouden; men moet er bovendien voor zorgen de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. “

NL

Kookprogramma's

De Afb. 8 is slechts een voorbeeld. Er staan de bedienin-gen op afgebeeld die beschikbaar zijn op verschillendeovenmodellen.

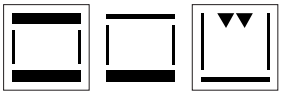
Icone	Beschrijving	Te gebruiken bij...
	Alleen het lampje is aan.	---
	In deze modus is enkel de interne ventilator in de holle ruimte in werking.	Deze functie wordt gebruikt om te ontvriezen.
	Alleen het onderste element (onder) in de oven wordt heet.	Deze modus wordt gebruikt om gerechten warm te houden.
	In de bakfunctie worden zowel het bovenste (boven) als het onderste (onder) ovenelement heet om de lucht in de oven te verhitten. De ventilator wordt echter niet gebruikt om de hitte te laten circuleren.	Dit is de traditionele manier om op één bakplaat te werken. Daarom kunt u slechts één rooster gebruiken als u deze bakfunctie kiest. Ideaal voor voorgerechten, taarten, biscuits en koekjes.
	De pizza-modus maakt gebruik van het extra verwarmingselement onderaan + het ronde verwarmingselement gesitueerd achter de ventilatorkap in de achterwand van de oven.	De pizza-modus werd speciaal ontworpen voor u om pizza's te bereiden in slechts enkele minuten. OPMERKING: In deze specifieke kook-modus bereikt de temperatuur in de oven een temperatuur van 350°C.
	Met deze functie bespaart u energie. De ovenventilator werkt alleen als dit echt nodig is, d.w.z. als de oven heet is en de elektronica moet worden afgekoel.	Ideaal voor bevroren of voorgekookte gerechten en enkelvoudige porties. De voorverwarmingstijd is heel kort en het bereiden duurt iets langer. Wij raden deze functie niet aan als u grote porties in de oven doet of een hele maaltijd bereidt.
	De convectiefunctie gebruikt het bovenste element (boven) in de oven, het onderste (onder) en de verwarmingsventilator in de oven.	Dit is ook handig voor voorgerech-ten, cake, biscuit en koekjes op meerdere oven-richels.

	Voor de convectiebakfunctie wordt het derde, ronde element gebruikt dat achter de beveiliging zit op de achterwand van de oven. De hitte circuleert in de oven door middel van de hitteventilator.	U kunt met deze functie dezelfde gerechten bereiden als die voor het convectiebraden, meer dan één gerecht tegelijkertijd bereiden en op meer dan één richel. U kunt dus verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden in de oven (maximum drie richels) en deze functie gebruiken om een hele maaltijd te bereiden (met kleine porties). Smaken mengen mag en u bespaart veel energie.
	Bij deze modus wordt de onderste en de circulaire weerstand gebruikt in combinatie met de binnenste ventilator.	Gebruikt voor het bakken van soufflés en pizza's op verschillende niveaus.
	In deze functie (convectiegrill) wordt de intense hitte van het bovenste element (boven) gecombineerd met de hitte die wordt gecirculeerd door de ventilator.	Ideaal voor steaks, hamburgers, stukken kip of kippenborsten.
	Voor de grill wordt de intense hitte gebruikt van het bovenste (boven) ovenelement.	Ideaal voor toasten, roosteren en grillen. Als de spit-motor is gemonteerd en aan staat, kunt u een hele kip of kalkoen roosteren.
	De standaard tijd bedraagt 1.30 uur maar u kunt deze wijzigen. (ziepagina 26)	PYRO of zelfreinigingsfunctie. De oven wordt automatisch gereinigd door de bereidingsresten te verbranden met een hoge temperatuur (ongeveer 475°C) in 1.30 tot 3uur. Tijdens het zelfreinigen worden alle geproduceerde dampen gefilterd en dan aan de omgeving afgegeven.

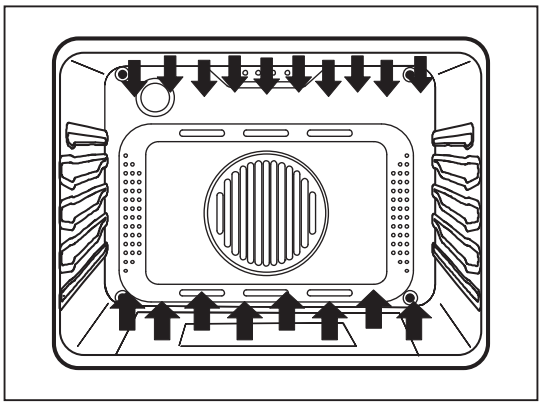
NL

Gebruiksaanwijzing

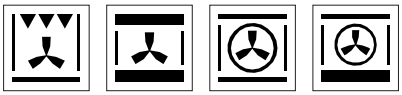
Gebruiksaanwijzing



Een klassieke manier van koken dat warmte aan de boven-en onderkant gebruikt, voor het bereiden van een enkel gerecht.
Het is aangeraden het gerecht pas in de oven te plaatsen als de oven op de ingestelde temperatuur is gekomen, dat betekent als de ° C geblokkeerd is en u een geluidssignaal heeft gehoord.
Als u tegen het einde van het kookproces de temperatuur wil verlagen of verhogen, het symbool van het meest geschikte koken indrukken en de temperatuur naar wens instellen. Wij raden u aan tijdens het koken de ovendeur zo weinig mogelijk te openen.



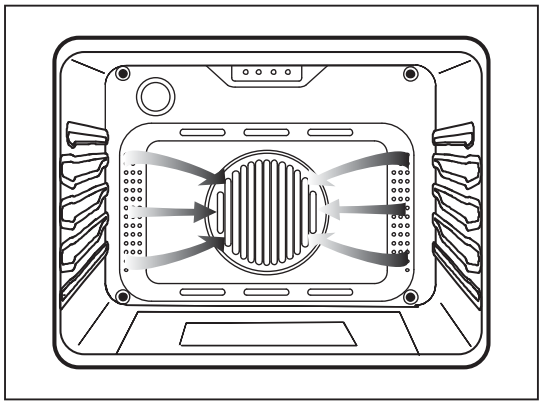
Geventileerd koken



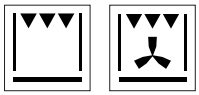
Bij deze manier van koken, zorgt een ventilator achter in de oven voor de circulatie van warme lucht in de oven en voor een gelijkmatige verspreiding ervan. In vergelijking met het conventioneel koken zijn de gerechten sneller klaar.
Deze manier leent zich als u meerdere roosters tegelijk gebruikt en voor verschillende soorten voedsel (vis, vlees, enz..).

ONTDOOIEN

Als u geventileerd koken selecteert en de temperatuur instelt op O ° C, zal de ventilator koude lucht laten circuleren in de oven, wat zorgt voor een snel ontdooien van diepvriesproducten.
Voorverwarmen is niet nodig, maar voor gebak kan men het beter wel doen (u kunt de temperatuur verhogen tot 60 ° C).



Koken onder de grill



Voor het grillen of bruin kleuren van gerechten.
Het rooster met het voedsel wordt op het 1e of 2e niveau van boven geplaatst.
Gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Koelventilator

De ventilator is bovenaan de oven geplaatst en creëert een cyclus van koellucht in de kast en via de voorzijde van de oven zelf.
Wordt geactiveerd als de ovenholte ca 80 ° C bereikt.
Het uitschakelen van de ventilator vindt plaats wanneer de holte van de oven daalt tot rond ca 60 ° C.

NL

Eco-Bake

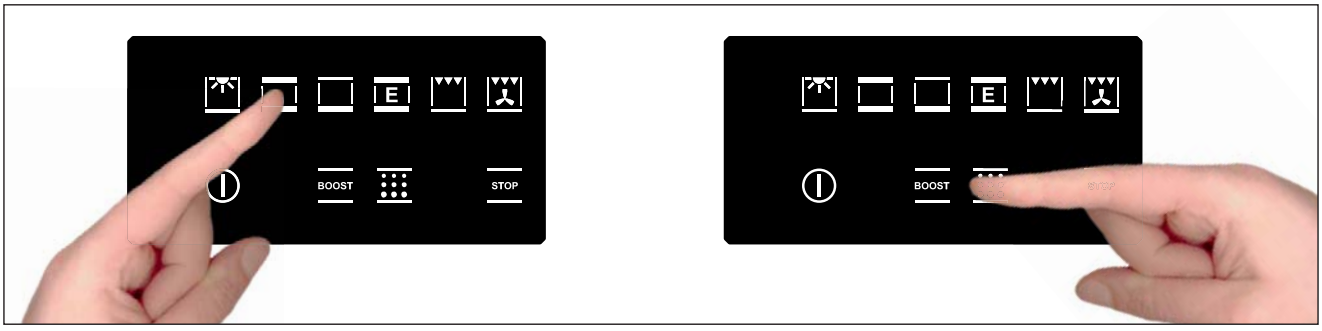
Deze functie is gedefinieerd om een aanzienlijke energiebesparing te bereiken. De koelventilator staat oorspronkelijk uit en wordt alleen ingeschakeld, als de temperatuur van de interne delen hoog wordt, het werkt dan met de verwarmingselementen. Het koken kan iets langzamer gaan dan bij de standaard Bake, met name als de oven zwaar beladen is.

Speciale functies

Boost (snelle voorverwarming)

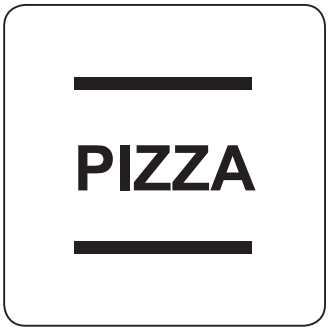
BOOST - SNEL
Om de kooktijd te verkorten met een snelle voorverwarming.

Deze speciale functie kan worden ingeschakeld na een kookfunctie te hebben gekozen en het gebruik ervan dient om de tijd te beperken nodig om de ingestelde baktemperatuur te bereiken.



Het is op elk moment mogelijk om de functie “turbo heat” uit te schakelen of de kookfunctie te wijzigen.

PIZZA-MODUS (alleen beschikbaar in bepaalde modellen)



PIZZA-MODUS werd specifiek ontworpen om uw pizza’s te bereiden in werkelijk enkele minuten.
Om een perfect resultaat te bereiken de toets PIZZA indrukken om toegang te krijgen tot dit speciale recept. Na uw instellingen doet «PIZZA MODUS» de rest en wordt circa 350 ° C bereikt via de inschakeling van de verwarmingselementen op 100% van hun capaciteit. Bij deze temperatuur wordt ervoor gezorgd dat een mooie knapperige bodem wordt bekomen en een mooie bak aan de bovenkant van uw pizza, zoals in de pizzeria.

Het geheim van een lekkere pizza ligt in de eenvoud van een goed gerezen deeg, verzorgd en goed gebakken: om het even wat de garnituur is, in kleine hoeveelheden, en van goede kwaliteit.
Eens de gerezen deegbal bekomen, gooit men deze op het werkblad om de textuur te verbeteren, rol deze uit met de vingertoppen en laat enkele minuten rusten voordat men verder gaat (het deeg wordt meer elastisch en zal beter strekken). Voltooi het uitrollen tot men een uitgerekt deeg krijgt van 30 cm diameter en plaats op de meegeleverde grill **(gebruik nooit bakpapier of ander)**. Laat gedurende een paar minuten rijzen en garneer naar uw wens.

Activeer de PIZZA-functie, stel het aantal pizza's in dat u gelijktijdig wil bakken, "1 of 2" druk op de toets ■ en stel het soort pizza in dat u wenst te bereiden, "dun of dik" (zie onderstaande tabel). Bevestig met de toets ■ en u zal de instellingen bekomen van het bakken met de baktijd en het niveau waarop de pizza (daarna) moet worden geplaatst. Eenmaal bevestigd met de toets START zal de oven de voorverwarming uitvoeren, wanneer dit voltooid is zal een geluid- en zichtbaar signaal op het display waarschuwen dat het moment is bereikt om de pizza's in te brengen. Eens de deur dicht, start het bakken automatisch, vanaf hier tot op het eind en is geen ander type van instelling of inschakeling nodig, men dient gewoon de aanwijzingen op het display te volgen.

Rooster PIZZA

Ovensteen (optioneel)
Invoegen vooraleer voorverwarmen van de oven

TIPS VOOR EEN GOED BAKKEN:

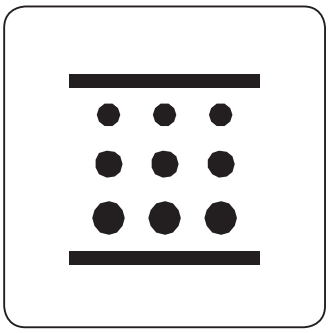
- Gezien de hoge temperaturen en de korte kooktijd, is het raadzaam dat u het inbrengen en uithalen van de pizza's snel uitvoert, de deur zo weinig mogelijk open houden, zonder dat de temperatuur te laag wordt.
- Zodra het geluid- en zichtbaar signaal op het display aanduidt dat het bakken voltooid is, de pizza meteen verwijderen, want de tijd is werkelijk kort en zelfs een paar seconden kan aanzienlijk het bakken beïnvloeden.
- De baktijd is aanpasbaar op basis van uw type deeg en pizza, de aanpassing kan worden gedaan via de + / - toetsen vooraleer te bevestigen met de startknop. Op het einde van het recept wordt u gevraagd of u wilt opslaan in je persoonlijke recepten.

Pizza	**Gewicht gerezen deeg**	**Diameter**
Dun	180gr	30cm
Dik	260gr	30cm

Opmerking:
Na een eerste bak kunt u onmiddellijk doorgaan met het bakken van andere pizza's zonder voorverwarming van de oven.

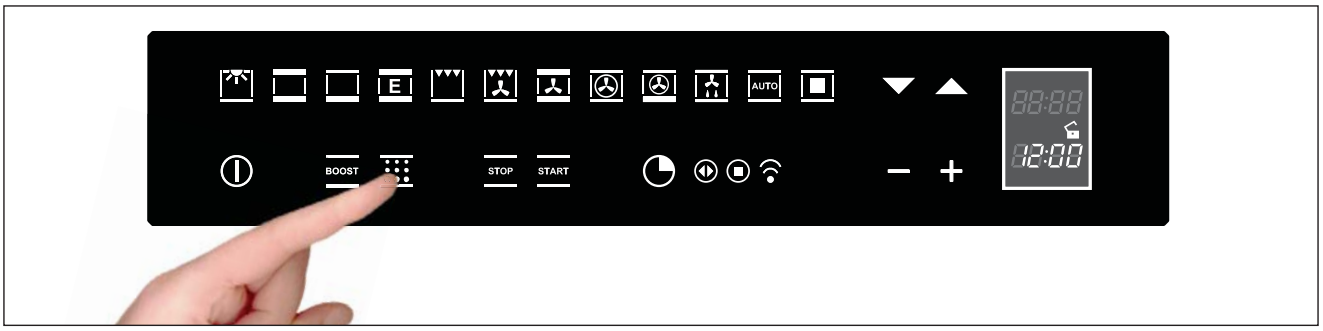
NL

Self clean (alleen beschikbaar in bepaalde modellen)



PYRO of zelfreinigende modus. De oven wordt gereinigd via het verbranden van kookresten bij hoge temperatuur (ongeveer 475° C), de duur varieert van 1,30 h tot 3 h. Tijdens de zelfreinigende cyclus worden alle geproduceerde dampen gefiltreerd en dan verdreven in de kamer.

De oven inschakelen met behulp van de power-toets, druk vervolgens op de “CLEAN”-toets



De “START”-toets begint te knipperen in afwachting op bevestiging van de tijdsduur van de cyclus. Het display geeft drie opties van tijd weer begrepen tussen 1,30 h en h 3,00, met de toetsen ▼ ▲ is het mogelijk de gewenste duur te selecteren volgens het verzamelde vuil (zie paragraaf over reiniging en onderhoud op bladzijde 38).
Eens de duurtijd geselecteerd, de “START”-toets indrukken om te bevestigen en een tweede keer indrukken om de cyclus te beginnen, de deur blokkeert onmiddellijk en het display beeldt het opschrift CLEAN af en de resterende tijd, naast het hangslot-symbool dat de status van de deur toont.
Op het einde van de zelfreiniging blijft de deur geblokkeerd terwijl de oven afkoelt. Eens het afkoelen voltooid is zal een intermitterend geluidsignaal worden uitgegeven bij het deblokkeren van de deur. Op het display wordt het betreffende bericht weergegeven.
Nu dient de ON/OFF- toets te worden ingedrukt om de cyclus te beeindigen en de resten te verwijderen.

De reinigingstijd kan worden ingesteld overeenkomstig dezelfde regels als die van de automatische functies, en daarom kan de pyrolitische cyclus vertraagd zijn.

Druk op elk moment op de ⏻ toets om de oven te stoppen.

De deur blijft gesloten tot de oventemperatuur daalt onder de veiligheidsdrempel. Op dit moment ontgrendelt de bediening de deur.

De koelventilator start zodra de functie geselecteerd is en gaat over op hogere snelheid, als de interne delen warm worden. De oventemperatuur wordt automatisch ingesteld op 475°C om de ruimte perfect schoon te maken.

Het deurtje wordt ook meteen gesloten door de bediening om de veiligheid van de gebruiker te garanderen, gezien het feit dat de binnentemperatuur erg hoog wordt. Een vergrendelicoon op het temperatuurdisplay toont de status van het klinkmechanisme op ieder moment.

- deur ontgrendeld ;
- deur op slot .
- Vergrendeling beweegt, overgang bezig, led van het slot knippert.

Controle van het ovenlicht

De controle van het licht is actief op alle kookfuncties en is onafhankelijk hiervan, dit betekent dat het kan worden in- of uitgeschakeld naargelang uw eisen, wanneer u het wil!

Normaal blijft het licht van de oven aan tijdens het opwarmen en dan drie minuten na het bereiken van de ingestelde temperatuur. Vanaf dit moment gaat het licht van de oven uit om redenen van energiebesparing.

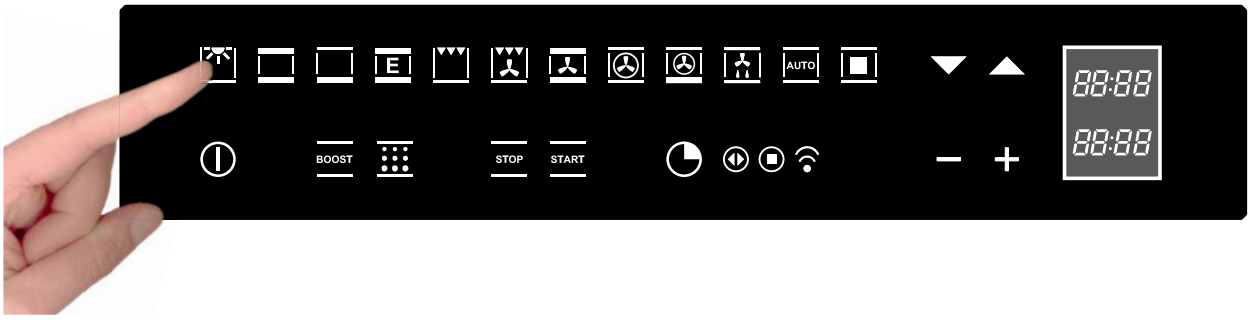
Om het bakken te controleren kan het nodig zijn om het licht binnenin aan te zetten, hiertoe volstaat het het symbool van het licht aan te raken: het zal aanblijven gedurende drie minuten en daarna vanzelf uitgaan, het kan natuurlijk ook onmiddellijk worden gedoofd erna door opnieuw het lichtsymbool aan te raken.

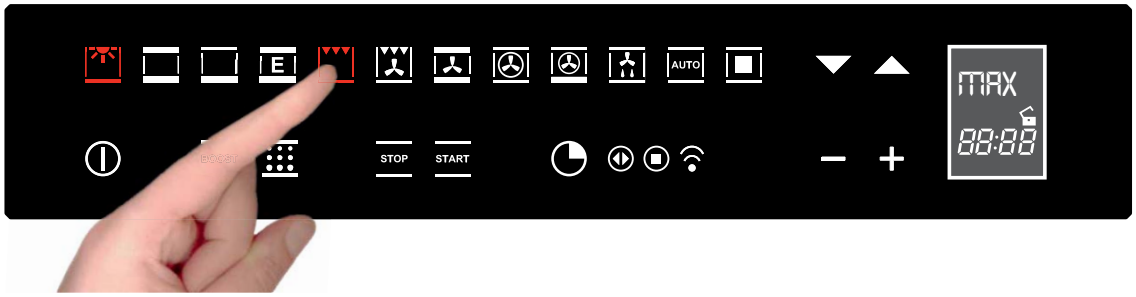
In sommige modellen is de controle van de deur beschikbaar. Deze karakteristiek maakt gebruik van de techniek van het vaststellen van de positie van de deur om het licht van de oven te controleren: het opengaan van de ovendeur wordt gesignaleerd via een geluidssignaal en het licht gaat aan, het gaat daarna uit als deze opnieuw dicht is.

NL

Eenvoudige handelingen voor het koken

Twee eenvoudige handelingen volstaan om het bakken in te stellen dankzij de logica van de moderne bedieningsinstrumenten: de oven aanzetten en de functie kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht dat u aan het klaarmaken bent ... u kiest het en u kiest het eenvoudigweg aan!

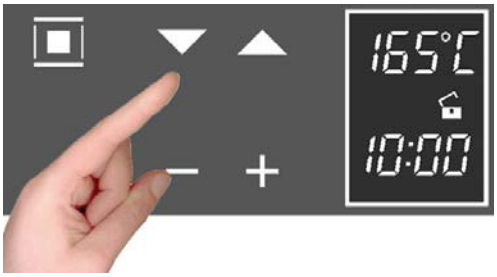




Het bedieningsinstrument stelt voor elke functie een temperatuur voor die men op elk moment kan wijzigen, maar indien u deze geschikt vindt is het niet nodig deze te wijzigen, de oven zal vanzelf aangaan na enkele seconden!

Het instellen van de temperatuur

Het bedieningsinstrument maakt gebruik van een temperatuursonde met een precisie van ± 5°C voor de maximale betrouwbaarheid van het vereiste bakken.
De temperatuur kan op elk moment worden gewijzigd, na het selecteren van de gewenste kookfunctie volstaat het gebruik te maken van de symbolen ▼ ▲ en het bereik varieert tussen 50 ° C tot MAX. U hoeft de wijziging niet te bevestigen, de verandering wordt vanzelf definitief na een paar seconden.



Tijdens het verwarmen knippert de temperatuurindicatie (°C) om de thermoregulatie aan te duiden om de gekozen temperatuur te bereiken.
Bij het bereiken wordt dit bevestigd met een geluidssignaal.

OPMERKING: sommige modellen beelden de binnentemperatuur in de oven af, totdat de ingestelde temperatuur bereikt is. Indien men tijdens de fase van verwarmen de ingestelde temperatuur wenst te controleren, tik ik willekeurig een van de toetsen ▼ ▲ in en, als ik wil, wijzig ik de ingestelde temperatuur.

Restwarmte

Tijdens het bakken van de gerechten slaat de structuur van de oven warmte op die geïsoleerd blijft van de rest van de keuken dank zij een grote warmte-isolatie en enkele constructietechnieken.
Deze warmte wordt geleidelijk afgevoerd en kan zelfs een bron vertegenwoordigen in de keuken als het wordt beheerd: het bedieningsinstrument geeft de temperatuur aan, na het uitschakelen van de oven, totdat het 50 ° C bereikt

Gebruik deze eigenschap om het eten warm te houden of om geleidelijk te laten garen.

PROGRAMMEREN VAN DE OVEN

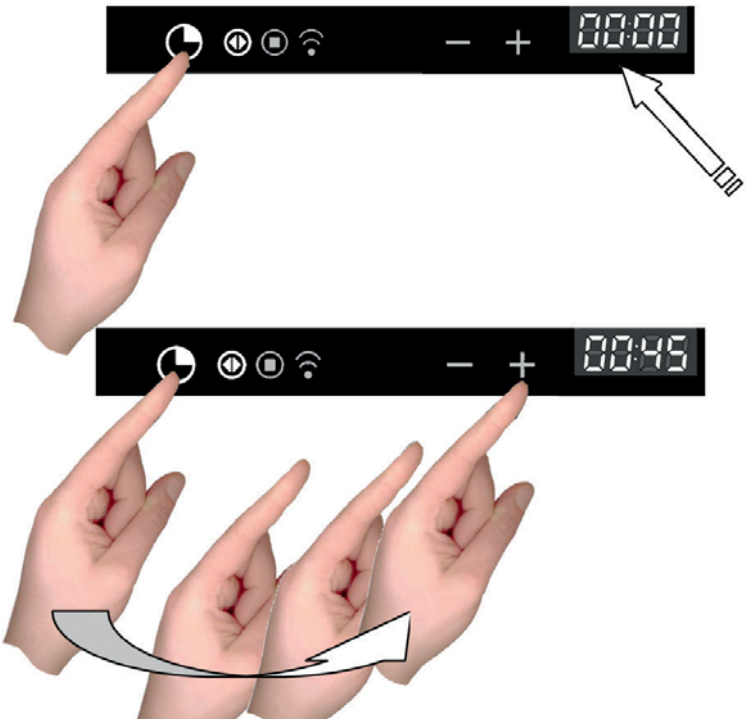
Het programmeren van de oven stelt drie modaliteiten ter beschikking voor de controle van de bakduur. Ze zijn verkrijgbaar in combinatie met de normale kookfuncties.

De functies kunnen worden geselecteerd om beurten, van links naar rechts. Door het kloksymbool aan te raken, gaat bij elke aanraking, achtereenvolgens een symbool aan.

OPMERKING: het is niet mogelijk de vooraf ingestelde bereidingen te programmeren.

NL

Programmeren timer: kooktijd



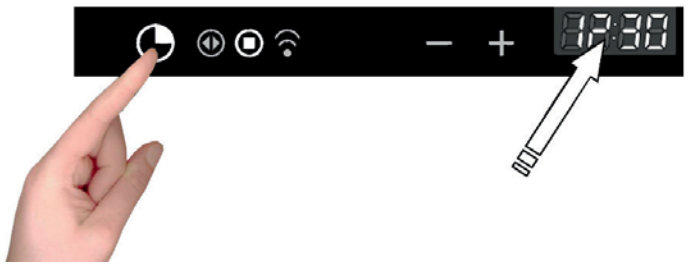
Eenmaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan. Bovendien zal het display van de klok de aanduiding van het huidige uur vervangen:

De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de kooktijd te programmeren

Eens de kooktijd gedefinieerd zal de display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool “duur kooktijd” zal aan zijn.

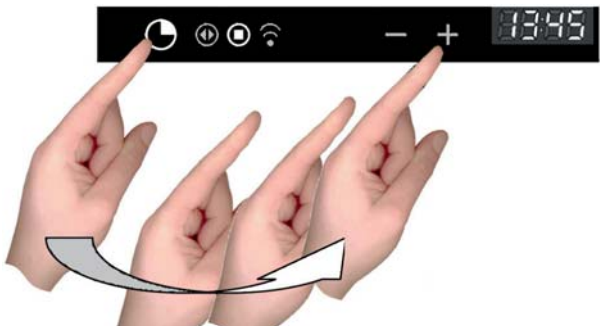
Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen, zal de oven een geluidssignaal geven, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd. Op het display verschijnt het opschrift “*Programma beëindigd, het gerecht verwijderen*“: op een toets drukken om het geluidssignaal te stoppen of de deur te openen.
Na 1 minuut zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

Programmering timer: einde kooktijd



Tweemaal het symbool van de timer aanraken, het betreffende symbool zal aangaan:

De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is het einde van de kooktijd te programmeren



Het einde van de kooktijd instellen door het indrukken van de symbolen “+” en “-“

Eens het einde van de kooktijd is bepaald, zal het display nog steeds het huidige uur afbeelden, het symbool “einde kooktijd” zal aan zijn.

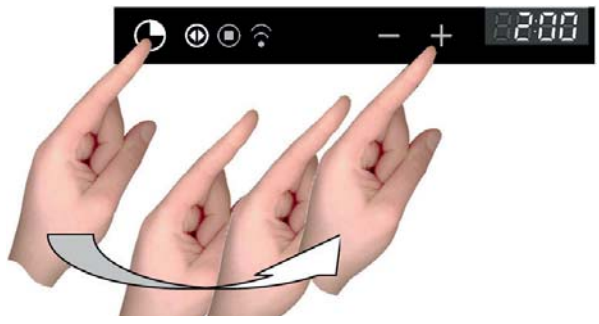
Vanaf nu begint de telling. Eens het ingestelde uur bereikt is zal de oven dit aangeven met een geluidssignaal, de thermische weerstanden gaan uit en het bakken wordt dus beëindigd. Op het display verschijnt het opschrift “*Programma beëindigd, het gerecht verwijderen*“: op een toets drukken om het geluidssignaal te stoppen of de deur te openen.
Na acht seconden zal de oven automatisch uitgaan als geen andere kookfuncties worden ingesteld.

Programmering timer: uitgestelde kookstart

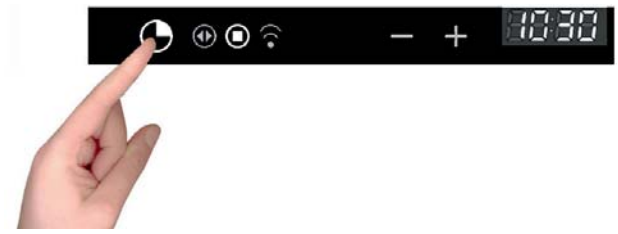
Bij middel van de combinatie van de twee modaliteiten “kooktijd” en “einde kooktijd” kan men de oven zodanig instellen dat het bakken begint op een latere tijd dan de huidige.
Het is bijvoorbeeld 8:30 en u bent klaar om buiten huis te gaan maar u wilt dat bij uw terugkeer naar huis om 13:00 uw gebraad klaar is. U gaat tewerk als volgt:

Maak het gebraad klaar voor het bakken en plaats het in de oven

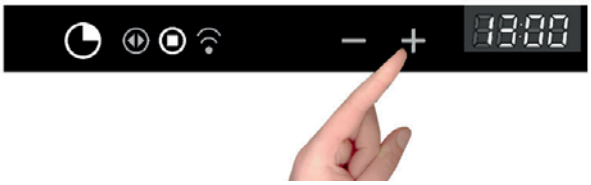
Zet de oven aan, kies de kookfunctie en stel de temperatuur in.



Nu stelt u de kooktijd in, bijvoorbeeld twee uren.



Bepaal nu het einde van de kooktijd: het bedieningsinstrument telt normaal de kooktijd bij de huidige tijd en stelt dit voor als einde kooktijd, in ons geval zal worden voorgesteld 10:30 (8:30+2:00).



Wijzig het einde van de kooktijd om deze te doen samenvallen met de door u gewenste, in ons voorbeeld 13:00

De oven begint nu te wachten (stand-by) en het licht van de oven gaat uit:

Het bedieningsinstrument zal op autonome wijze de oven in werking stellen om 11:00 (13:00-2:00) en zal deze afzetten om 13:00, bij uw terugkeer is uw gebraad klaar!

Programmeren timer: kookwekker

De kookwekker is een functie van de timer die onafhankelijk is van de werking van de oven, deze blokkeert het bakken dus niet en zet de oven niet af, deze werkt als geluidssignaal.
Deze kan op om het even welk moment worden ingesteld, bijvoorbeeld als memo voor de controle van het koken op de gaspitten, buiten de oven of buiten andere keukenactiviteiten.
Deze is ook beschikbaar als de oven afgezet is, in dit geval volstaat het het symbool van de timerfuncties eenmaal aan te raken.
Gebruikt u deze echter met de oven aan dan moet u achtereenvolgens het symbool van de functie van de timer drie keer aanraken:

De scheidingspunten knipperen om aan te duiden dat het mogelijk is de waarde in te stellen.

De minuten instellen door het drukken op de symbolen “+ “ en “-”. Vanaf nu begint de telling. Eens de aangeduide tijd doorlopen is, zal de oven een geluidssignaal geven, het betreffende symbool zal knipperen: om het eender welke toets indrukken om het geluidssignaal te laten stoppen

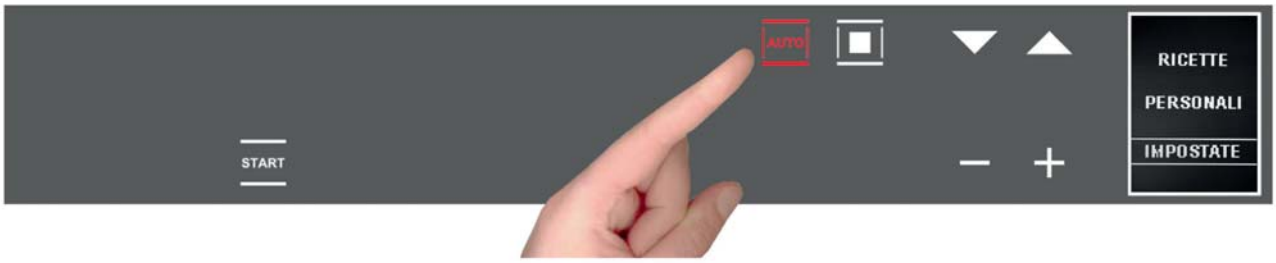
Programmeren timer: wissen van het programma

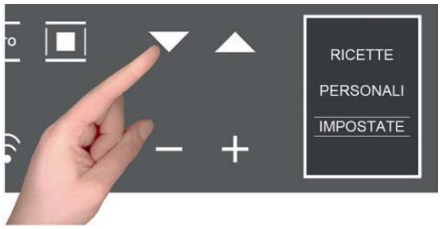
Om een programmering te wissen moet men een vooraf ingebrachte waarde op nul brengen ofwel de oven uitzetten.

Automatische functies: recepten

Om de functie “recepten” te gebruiken, de volgende stappen uitvoeren:

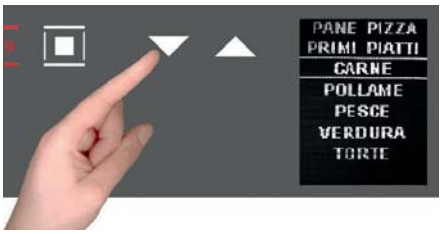
Schakel de oven in met de toets ⏻;
Selecteer de AUTOMATISCHE functie;



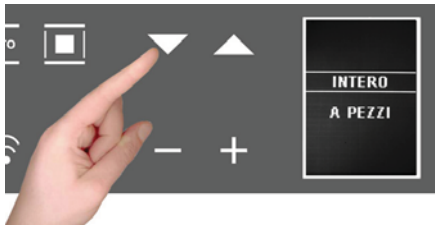


Het display geeft de 2 mogelijkheden weer:
- persoonlijke recepten;
- ingestelde recepten

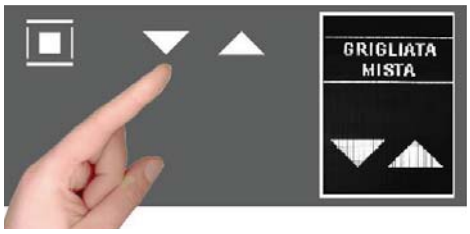
Selecteer de gewenste instelling met ▼ ▲ ;
met de ▣ toets, de keuze bevestigen;



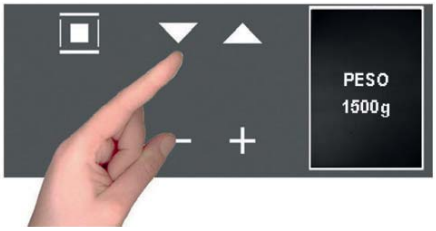
Het volgende menu verschijnt;
gebruik de toetsen ▼ ▲ om het type gerecht te selecteren ▣ toets om uw keuze te bevestigen.



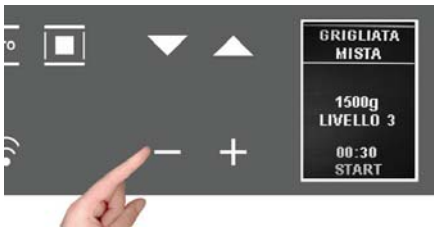
druk op de toetsen ▼ ▲ om het type te selecteren en bevestig uw keuze met de toets ▣.



druk op de toetsen ▼ ▲ om het type te selecteren en bevestig uw keuze met de toets ▣.



Het scherm van het gewicht verschijnt en door op de toetsen ▼ ▲ te drukken kies ik een van de vooraf ingestelde waarden. Met de toets ▣ bevestig ik de keuze.



Wanneer alles is ingesteld, geeft het display weer wat is ingesteld.
De twee punten van de tijd kooktijd (00:40) zullen knipperen om de mogelijkheid weer te geven dat deze kunnen worden veranderd.
Om te wijzigen de -+ toetsen gebruiken.

Of ik selecteer rechtstreeks de functie START die knippert en zo begint het kookprogramma met het aftellen van een vooraf bepaalde tijd op het display. .

OPGELET: bepaalde recepten gebruiken de voorverwarming. U moet uw gerecht dan pas in de oven zetten als de oven op temperatuur is gekomen en op het display zal het opschrift “VOORVERWARMING BEEINDIGD, HET GERECHT INBRENGEN” verschijnen.

Als het koken beëindigd is zal het volgende opschrift verschijnen op het display “PROGRAMMA VOLTOOID, HET GERECHT UITHALEN”. Tegelijkertijd zal het geluidssignaal aanblijven totdat op een willekeurige toets wordt gedrukt of de deur geopend wordt.

Opmerking: u kunt, als u een fout maakt bij de keuze van de waarden en/of de instelling van het recept wil veranderen, op elk moment STOP indrukken om de procedure opnieuw te doorlopen.
Opmerking: Nadat recepten worden uitgevoerd met de parameters van de gewijzigde ingestelde recepten, zal tijdens het geluidssignaal op het einde van de kooktijd het opschrift verschijnen:

hoe u een recept opslaat wordt uitgelegd in de volgende paragraaf.

Persoonlijke recepten

Nadat u de kooktijd van een vooraf ingesteld recept gewijzigd en uitgevoerd heeft, kunt u dit voor de eerste keer opslaan, door het opslaan van de nieuwe gebruikte parameters (het gewicht en de kooktijd).

Aan het einde van de kookcyclus van het gewijzigd recept, zal het onderstaand icoon verschijnen en om dit te kunnen opslaan dient men op de volgende wijze te handelen:

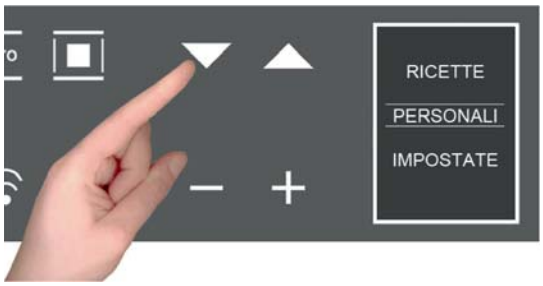
- “JA” kiezen met de toets +
- met de toets ▣ bevestigen en de gebruikte tijd wordt weergegeven,
- wijzigen met de + en - toetsen en bevestigen met ▣, het gebruikte gewicht wordt weergegeven,
- wijzigen met de + en - toetsen en bevestigen met ▣, het volgende bericht verschijnt

“Recept opgeslagen POS. 001, enzoverder

Elke keer als ik inlog op het menu “PERSOONLIJKE RECEPTEN” zal ik mijn opgeslagen recepten terugvinden.

Als het geheugen van de persoonlijke recepten onvoldoende blijkt zal het display de volgende melding geven: “GEHEUGEN VOL, ONMOGELIJK OM OP TE SLAAN”.

Vooraleer u het recept kan opslaan moet ik andere verwijderen van het menu als volgt:



- selecteer de functie STOP;
- de “PERSOONLIJKIE RECEPTEN” selecteren waar men alle opgeslagen recepten vind;
- met de toetsen ▼ ▲ het menu doorlopen om het recept te kiezen dat u wilt verwijderen.

NB: het menu laat standaard de namen zien;

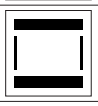
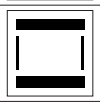
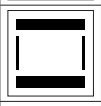
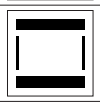
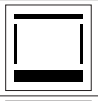
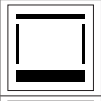
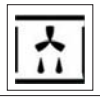
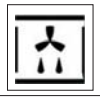
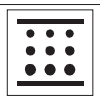
Als het recept dat u wilt verwijderen wordt weergegeven, de toets STOP selecteren en ingedrukt houden totdat het volgende scherm oplicht:

Het scherm zal standaard op **NEE staan** , maar door op de + en - toetsen te drukken kunt u **JA** selecteren en bevestigen met ▣ ;

- Het display geeft aan dat het recept verwijderd werd;

NL

Tabel kookmodus met vooraf ingestelde, minimum-, maximumtemperaturen (°C) en nominaal vermogen (Watt).

TOETS	MOD. P60	MOD. P60P	MOD. F60	MOD. F60P	T MIN (°C)	PRESET (°C)	T MAX (°C)	VERWARMINGSELE-MENTEN (W)	NAAM
0					***	***	***		ON/OFF
1					***	***	***		LICHT
2					120	210	250	2400	BAKKEN
3					***	350	***	3300	PIZZA
3					50	75	120	2100	WARMHOUDEN
4					120	190	250	2400	ECO-BAKKEN
5						230		2400	GRILL NIVEAU 1
						250		2400	GRILL NIVEAU 2
						270		2400	GRILL NIVEAU 3
6					75	190	250	2400	CONVECTIE GRILL
7					75	190	250	2400	CONVECTIE BRANDEN
8					75	190	250	2300	WAAR CONVEC-TIE BAKKEN
9					75	190	250	2300	SPECIAAL (RING + LAGER)
10					30	***	60	2300	ONTDOOIEN
11					75	210	250	2400	SNEL VOOR-VERWARMEN
12					***	475	***	2400	PYRO

VERGRENDELINGSSYSTEEM DEUR
(alleen beschikbaar in bepaalde modellen)

Automatische deurvergrendeling tijdens pyrolytische cyclus
Om veiligheidsredenen wordt de deur automatisch vergrendeld zodra de zelfreinigingsmodus geselecteerd wordt. De deur wordt ook automatisch ontgrendeld, als de reinigingstijd verlopen is, maar alleen nadat de temperatuur is teruggekeerd tot onder de veiligheidsdrempel.

OPMERKING

Het is niet mogelijk om de deurvergrendelingsinrichting uit te sluiten tijdens de zelfreiniging of de deur handmatig te ontgrendelen, aangezien de zelfreinigingsmodus de hoogste prioriteit heeft en alle andere keuzes corrigeert.

Het hangslot-symbool ( ) op het display is:

GESLOTEN	Bij volledig vergrendelde deur
OPEN	Bij volledig ontgrendelde deur
KNIPPEREN	Bij het bewegen van het vergrendelingsmechanisme. (Na zelfreiniging knippert het symbool, totdat de temperatuur veilig en de deur ontgrendeld is).

Ovenlampen
Deze gaan aan tijdens alle kookhandelingen, maar zijn altijd gedeactiveerd tijdens de zelfreiniging.

NL

REINIGEN EN ONDERHOUD

Voordat u begint te reinigen, moet de stroom uit wordengezet.
Wij raden aan de binnenkant van de oven regelmatig te reinigen. In het bijzonder dient u de oven te reinigen telkens als u de grill gebruikt om te voorkomen dat er te veel vuil in de oven blijft zitten dat rook of kwalijke geuren kan veroorzaken tijdens het bakken. Wij raden aan geen schuurmiddelen of stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

OPGELET

Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat u krassen op het glas kunt maken waardoor het kan gaan barsten.

Ovens met een hete-luchtsysteem worden minder vuil.

Zelfreinigingscyclus (pyrolytische cycli) (alleen beschikbaar in bepaalde modellen)
Hoewel het niet noodzakelijk is om de schoonmaakhandeling na ieder ovengebruik uit te voeren, raden wij u aan de oven niet te vuil te laten worden. Alvorens de zelfreiniging op te starten, alle accessoires (roosters, borden, pannen) eruit halen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten verwijderen en vervolgens de deur sluiten, waarbij u controleert of deze goed gesloten is.

OPMERKING

Normaal gesproken zijn er 2½ tot 3 uur nodig voor de zelfreiniging afhankelijk van de hoeveelheid te verwijderen resten.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de deur zich in gesloten positie bevindt, voordat de zelfreinigende cyclus start; anders wordt de automatische deurvergrendeling niet voltooid. Zie onderstaande paragraaf.

Als de cyclus beëindigd is en de oven **VOLLEDIG IS AFGEKOELD**, de verbrande resten van de zelfreinigingscyclus met een vochtige doek verwijderen.

Verwijdering ovendeur

WAARSCHUWING

Controleer of:

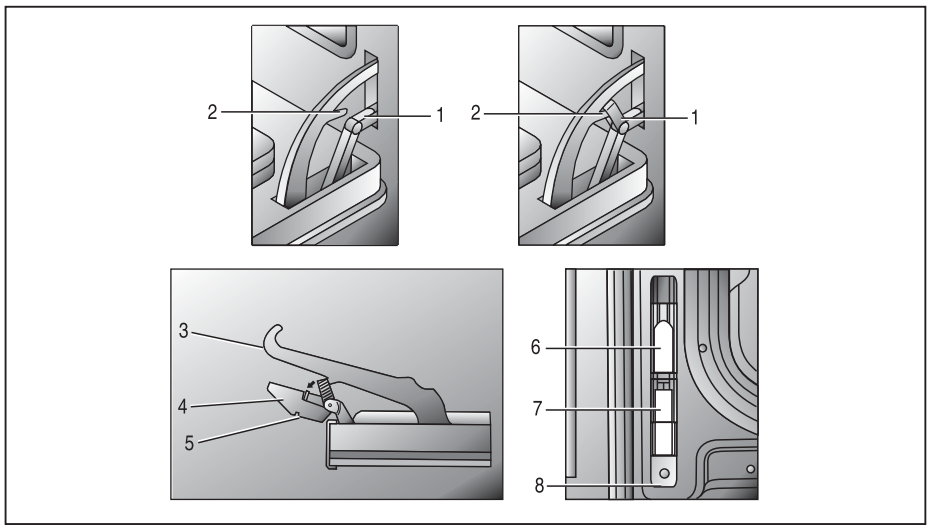
- **De oven koud is en de oven is uitgeschakeld, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.**
- **De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden.**
- **De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.**
- **Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.**

Voor het verwijderen van de ovendeur (zie Afb. 10):

1. Maak de deur volledig open.
2. Til de scharnierhouder (1) in de gleuf (2).
3. Houd de deur aan beide kanten stevig vast met twee handen en sluit de deur.
4. Stevig vasthouden; de deur is zwaar.
5. Zet de deur neer op een handige plek.

Voor het vervangen van de ovendeur (zie Afb. 10):

1. Plaats de bovenarmen (3) van beide scharnieren in de bovenste gleuven (6) en de onderste armen (4) in de onderste gleuven (7). De uitsparingen (5) moeten op de randen (8) vasthaken.
2. Beweeg de scharnierhouders (1) in hun positie terug.
3. Sluit en open de deur langzaam om ervoor te zorgen dat deze correct en veilig op zijn plaats is.



Afb. 10

NL

Verwijderen van de panoramische deur “FULL GLASS”

WAARSCHUWING

Controleer of:

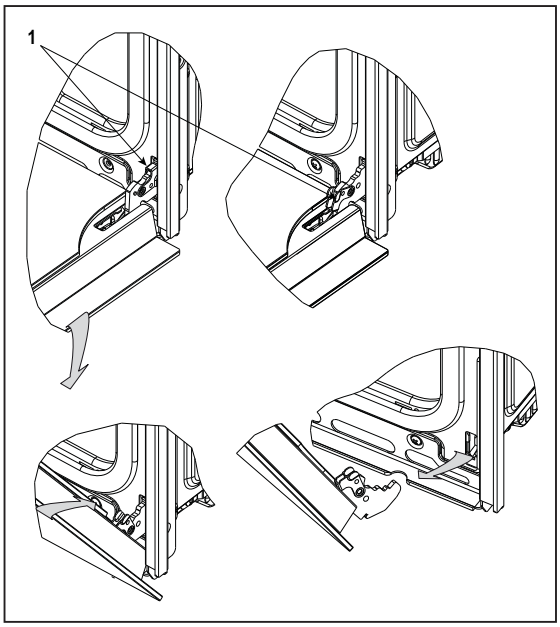
- **De oven koud is en de oven is uitgeschakeld, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.**
- **De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden.**
- **De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.**
- **Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.**

Voor het verwijderen van de ovendeur (zie Afb. 11A):

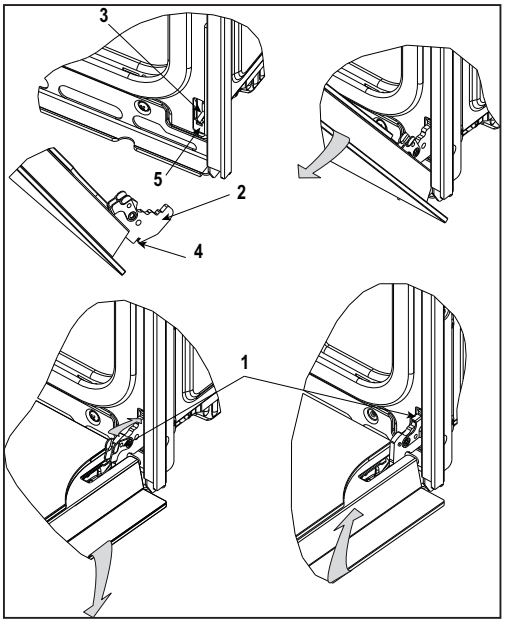
1. Maak de deur volledig open.
2. De houder optillen van het scharnier (1).
3. Houd de deur aan beide kanten stevig vast met twee handen en sluit de deur.
4. Terwijl men deze uittrekt de deur stevig vasthouden, ze is zwaar.
5. Zet de deur neer op een handige plek.

Voor het vervangen van de ovendeur (zie Afb. 11B):

1. De armen (2) van beide scharnieren in de groeven (3) brengen. De hoeken (4) moeten aansluiten op de randen (5).
2. Beweeg de scharnierhouders (1) in hun positie terug.
3. Sluit en open de deur langzaam om ervoor te zorgen dat deze correct en veilig op zijn plaats is.



Afb. 11A

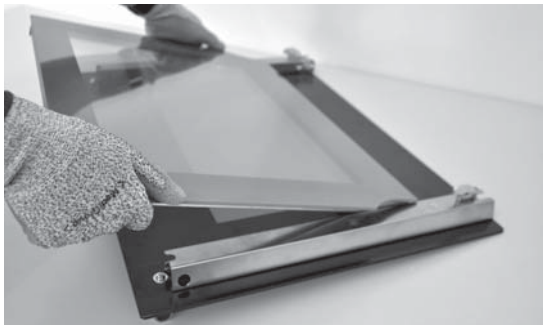


Afb. 11B

Hoe de binnenste vensters van de panoramische deur “FULL GLASS” demonteren

1. Beschermingshandschoenen aantrekken
2. De deur op een horizontaal vlak plaatsen en deze laten steunen op een vochtige doek om krassen te vermijden op het esthetisch gedeelte.
3. Gelijktijdig de toetsen van de twee zijdelingse deksels indrukken en de bovenste lijst uittrekken.

4. Het pak van 3 vensters uithalen zoals onderaan getoond wordt. Het tweede en derde venster uithalen (middelste vensters) om te reinigen.



5. Na het reinigen dient men voor het herplaatsen van de middelste vensters in tegenovergestelde volgorde tewerk te gaan en moet men er op letten dat het opschrift BINNENKANT georiënteerd is zodanig dat het correct leesbaar is.

Opmerking: een lichte speling tussen de middelste vensters en de zijdelingse steunen kan als normaal beschouwd worden aangezien het dient om de thermische uitzettingen van glas te compenseren.

6. Het pak van drie vensters tussen de twee staanders plaatsen en de bovenste lijst herplaatsen.

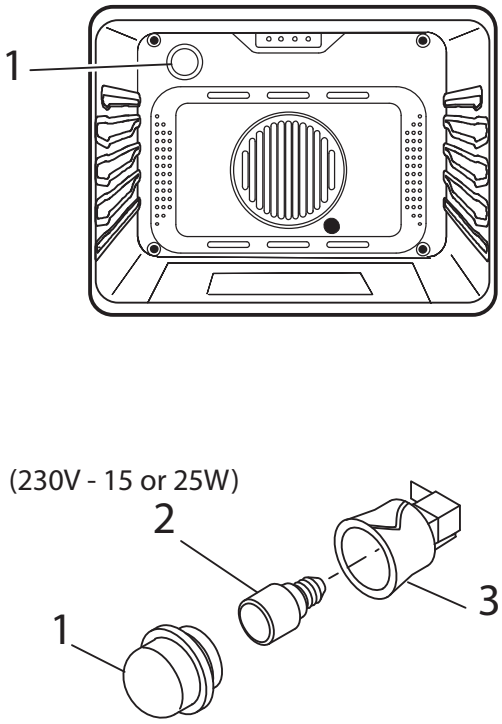
NL

Vervanging van de ovenlamp

WAARSCHUWING

Controleer of:

- **De oven en lampen koud zijn en de oven is uitgeschakeld, alvorens de gloeilamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot elektrische schok of brandwonden.**
- **De lenzen moet zich op hun plaats bevinden tijdens het gebruik van de oven.**
- **De lenzen dienen om de gloeilamp tegen breken te beschermen.**
- **De lenzen zijn vervaardigd uit glas. Voorzichtig hanteren om breken te vermijden. Gebroken glas kan letsel veroorzaken.**



Afb. 12

1. Vermogen uitschakelen op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker).
2. De lens (1) verwijderen door deze los te draaien.
3. De gloeilamp (2) uit zijn fitting (3) halen door eraan te trekken.
4. Vervang de lamp (2) met een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie op de handen de lamp kan beschadigen als deze heet wordt.
5. De lamp is halogeen: gebruik een andere lamp met dezelfde spanning en stroomsterkte (zie Fig. 12).
6. Schroef de lens (1) er weer op.
7. Vermogen op de hoofdelektriciteitsvoorziening weer inschakelen (zekering of stroomonderbreker).